

Cucurbita pepo ale

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Regis
Receptas sukurtas: 2013-10-01 14:40:40
Receptas modifikuotas: 2014-07-07 09:01:55

OG: 1.058
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 45
EBC: 23
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter
Moliūgas
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	55.9
3.0	3.500	39.1
120.1	0.450	5.0
	8.950	

Apyniai

Pavadinimas

Willamette
Cascade (U.S.)
Hallertau Hersbrucker (German)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.2	38.1	50	60
7.9	7.2	15	15
4.1	0.0	28	0
		93	

Mielės

Pavadinimas

MauriBrew Ale 514

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Moliūgą nuplauti, perpjauti pusiau, išimti sėklas.

Supjaustyti vizitinės kortelės dydžio gabalais ir kepti 180C orkaiteje ~1val. kol moliūgo paviršius dailiai paruduos.

Salinimas:

12L +55C ->30min.

Sudedam keptą moliūgą, pilam 6L verdančio vandens, išmaišom. ->60min.

Pakeliam t iki +74C (kaitinam ant ugnies arba +9L verdančio vandens) ir tekinam.

Virimas:

Užverdame, duodame pavirti 10min. neuždengus dangčio, dedame pirmus apynius.

Likus 15 min. dedame antrus apynius.

Likus 10 min. dedame 4g. cinamono lazdeliu + 4g. kapotų vanilės ankščių + 2g. malto muskato riešuto + 4g. šviežio smulkinto imbiero ir airišką kerpeną.

Baigus virti išjungiam ir dedame paskutinius apynius ir palaukiame 3min.

Ataušinam ir nukošiam fermentavimui.