

# Dūmo Keptinis

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: PPJ  
Receptas sukurtas: 2012-02-29 19:06:53  
Receptas modifikuotas: 2012-03-14 16:34:20

OG: 1.058  
FG: 1.023  
ABV: 4.6 %  
IBU: 43  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2024-07-27

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.000	47.6
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.000	23.8
Rugių salyklas	6.0	0.700	16.7
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	15.0	0.500	11.9
		4.200	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer apynių arbata 2 l vandens	-	-	10.0	43.5	30	40
					30	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Iki maždaug XX a. vid. kai kuriose vietovėse salyklo džiovimui lietuviai naudodavo aznyčias. Tai buvo neaukšta iš rąstelių suręsta dėžutė, kuri neturėjo dugno. Vietoj pastarojo buvo dedamos kelios kartelės, o ant jų kryžmai pridedama pagaliukų ir užklojama šiaudais ar iš karklo vytelių pintu padėklų. Aznyčių dažniausiai įtaisydavo dūminėje pirtyje, skylėje lubose, pro kurią išėidavo karštas oras. Aznyčioje džiovintas salyklas kvėpėjo dūmais, o iš jo darytas alus vadintas dūminiu.