

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)



2022-08-08

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 |
| | | <hr/> 4.200 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Northern Brewer apynių arbata 2 l vandens | - | - | 10.0 | 43.5 | 30 | 40 |
| | | | | | <hr/> 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.