

Bajorų kaima alus

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: dainela
Receptas sukurtas: 2012-03-13 11:54:13
Receptas modifikuotas: 2012-03-13 12:50:17

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 22
EBC: 22
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	94.3
250.2	0.300	5.7
	5.300	

Apyniai

Pavadinimas

Lietuviški laukiniai

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

4.0

IBU

21.9

Kiekis (g)

50

Laikas

60

50

Pastabos

Misos neviriau išviriau apynių arbatą ir supyliau į jau ištekintą misą. Salinimo metu įdėjau pora žarijose įkaitintų akmenų. Pradžioje salinimo temperatūra buvo apie 50 C vėliau pakilo iki 63 C. Gavos kaimą alus kokį panašiai gamindavo žmonos senelis. Raugintas tris dienas. Vėliau rūsyje vėsiai laikytas apie 1 sav.