

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)



2026-04-18

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.