

# Belgijos kaimo alus - iš salyklo

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Belgiškas ypatingasis elis  
Aludaris: SavasAlus.lt  
Receptas sukurtas: 2011-02-09 16:45:33  
Receptas modifikuotas: 2011-02-19 13:37:58

OG: 1.061  
FG: 1.015  
ABV: 6.0 %  
IBU: 23  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-09-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
CaraRed  
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	6.000	90.9
40.0	0.300	4.5
5.0	0.300	4.5
	<u>6.600</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Mittelfruh  
Spalt Select (German)

### Forma

-  
-

### Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.2	13.2	30	60
6.1	9.5	30	15
		<u>60</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Top

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Visi šie priedai rekomenduojami, tačiau jei kurio nors nerasite, galima apsieiti ir be jų:

1 arbat. šaukštelis kardamono/

1 arbat. šaukštelis apelsino žievelių/

1 arbat. šaukštelis kalendros/

5 g airiškos kerpenos./

Visas šias medžiagas sudėkite likus 15 min. iki virimo pabaigos./

Salinti 45-60 min. Ištekinti 25 litrus misos. Virti 90 min. Jei po virimo liks mažiau nei 20 L misos - pripilkite trūkstamą kiekį vandens. Patartina misą gerai aeruoti. Ideali rūgimo temperatūra 26-29 C. Leiskite alui pastovėti ant mielių 14 d. nuo užraugimo. Supilsčius į butelius palaikykite alų dar porą dienų šiltoje temp., o tada išneškite kur nors vėsiai, pvz. šaldytuvą irgi tinka ir pabrandinkite dar 3-4 savaites.