

Mes rūkom alų

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Klasikinis rūkytas alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-01-06 22:23:05
Receptas modifikuotas: 2013-03-25 01:28:04

OG: 1.086
FG: 1.014
ABV: 9.5 %
IBU: 63
EBC: 30
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2020-09-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	6.0	4.000	94.1
CaraMunich	120.1	0.150	3.5
CaraAroma	400.3	0.100	2.4
		<u>4.250</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German) (pirmas misos apyniavimas)	-	-	3.8	27.6	50	60
Tettnanger (German)	-	-	3.8	26.2	50	50
Tettnanger (German)	-	-	3.8	9.6	25	25
Tettnanger (German) (sausas apyniavimas)	-	-	3.8	0.0	25	0
					<u>150</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager S-23	6.0

Pastabos

Salinimas:
~63-65°C - 75 min. + 1g CaCl₂ + 3g NaHCO₃
~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 70°C
Išviso 120 min.
pH ~ 5,5
Pirmokas: G = 1,108 V = 4,8 l
Aplinkos temperatūra: ~19°C

Pagaliau tekinau kaip baltas žmogus - fermentacijos inde su filtru (antru dugnu) iš Savo alaus. Vienas malonumas :) Tekinau periodiškai išleisdamas misą.
Rūkytas salyklas šįkart gardžiai kvėpėjo karštai rūkyta žuvim. Įprastai kvapas būna silpnas, o atsikleidžia tik aluje.
Mielės rehidratavau su vandeniu ir trupučiu misos, tada padariau starterį V = 250 --> 750 ml.