

Bado alus su kepimo mielėmis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 58 %
Stilius: Šviesusis elis (Blonde Ale)
Aludaris: SKazas
Receptas sukurtas: 2011-06-11 19:30:42
Receptas modifikuotas: 2011-07-02 16:25:14

OG: 1.051
FG: 1.010
ABV: 5.3 %
IBU: 20
EBC: 9
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2020-09-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	7.000	100.0
		7.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target (U.K.)	-	-	10.5	15.0	15	60
Target (U.K.)	-	-	10.5	5.4	15	10
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Dr.Oetker duonos kepimo mielės	14.0

Pastabos

Po ranka buvo tik Dr.Oetker kepimo mielės duonai (galvojau likusias nuo praeito karto šlapias panaudosiu, bet prarūgo), va šitos:

http://www.oetker.lt/produktai/kepimo_priedai/mielese

Tik vietoje E472c buvo E491, nors tai tie patys emulsikliai. Mielių dėjau 14 gramų (2 pokeliai x 7 gramai). Kadangi virtuvėje buvo ~26C, tai neatšaldžiau daugiau misos, bet mielės fermentuoja gerai, burbuliuoja stabiliai.

Naminių apynių neturiu, tad kad išlaikyti "bado" alaus stilių- kuo pigesnis :D, panaudojau TARGET apynius AA10,5% 60min/15gramų, 10min/15gramų.

Salinimas: 30min-45C, 30 min-50C, 90min- 65C. Labai saldus sirupėlis gavosi ;)

Pirminis receptas, sukurtas erstikis, pagal kurį aš dariau su šiokiais tokiais nuokrypiais, yra čia:

<http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/73-Bado+alus>

Kaina 2011-06 gavosi 27LT+ dujos, vanduo, intensyvus darbas 7 val. Gausis kokia 20 ltr, tai medžiagom kaina bokalui 0,68 LT :D Tikras badmenis, nors šiaip tai troškulyš kankina, ne badas :D Beje, jų labai mažai buvo fermentacijos talpos dugne, ne taip, kaip S-04 mielės-daug košės.

Visgi neturėdamas pažystamų mielių arba tikslų pagal receptą, daugiau nerizikuosiu, atidėsiu virimą, tuo labiau kad labai jaučiasi šios mielės (nustelbia kitus skonius).