

puikus receptas naujokams

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-06-26 20:18:25
Receptas modifikuotas: 2013-11-08 23:49:03

OG: 1.056
FG: 1.018
ABV: 5.0 %
IBU: 16
EBC: 6
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-12-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (maltosa, vokiškas ar čekiškas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.700	100.0
	<u>3.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	-	12.0	10.5	6	60
Columbus	-	-	12.0	5.2	6	15
Columbus	-	-	12.0	0.0	<u>6</u>	0
					18	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Top

Kiekis (g)
6.0

Pastabos

vanduo krano, (vilniaus, kauno, nesvarbu)

12L 65C > 63C 60min
nutekinam pirmą iki salyklo viršaus, pradedam jį virti iš karto kitam puode užpilam 8L 85C vandens, išmaišom, palaukiam 5min, nutekinam iki galo ir verdam

fermentacija 16 - 20c aplinkos temp. 6-8d (galima daugiau, jei yra noro)

mieles rehidratuot.

gazavimui 2g cukraus / 0.5L alaus

nusprendžiau sumest patikrintą receptą, alus gaunasi labai paprastas ir puikus.

apynius galima keisti beveik j bet kokius, bet mieles, salyklą, salinimą geriau palikti. pvz panaudojus kitokį bazinį salyklą alus gali būti drumstas. galima pridėti bet kokio karamelinio salyklo, jei yra noro, tik nedaug