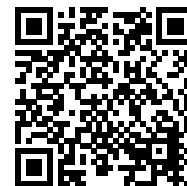


# Apyniu "sprogdinimas" #1

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: vcoolas  
Receptas sukurtas: 2014-06-12 12:34:27  
Receptas modifikuotas: 2014-07-09 17:43:21

OG: 1.043  
FG: 1.010  
ABV: 4.3 %  
IBU: 27  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)	15.0	1.700	94.4
CaraRed	35.0	0.100	5.6
		<u>1.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	12.8	10	15
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	9.4	10	10
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	5.2	10	5
					<u>30</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	11.0

## Pastabos

Alus daromas "partizaninemis" salygomis, t.y. su minimaliu kiekiu irangos, jokių matavimų: nei temperatūros nei OG, FG ir t.t. viskas tik primesta su programa.

Tikslas paprastai išvirti lengva alu kasdieniam vartojimui, kartu panaudojant "hop bursting" techniką, kai visi apyniai sudedami vėly ir todėl turetu išlikti maksimalus kiekis aromato. Kadangi vartojamas skystas salyklas, tai laisvai galima virti tik 15 minučių. Kiti grūdai, kurie iš tikro buvo CaraBelge, prieš virimą sudėti į maiselį ir pusvalandį ismirkyti 2l karstokame vandenyje (kad pirštus būtų nemalonu laikyti, bet ne plikyti).

Virimas vyko puode, kuri telpa maždaug 8-9 litrai skystimo. Apynių granulės dedamos į maiselį, įmerktas į puodą, kas 5 minutes, prieš tai iš akies padalinus jas į trys lygias dalis. Po 15 minučių virimo mėsa palikta stovėti su įmerktu apynių maiseliu maždaug 20 minučių, kad kvapniosios medžiagos toliau išsigerintų į alų. Po to maiselis su apyniais buvo išimtas, mėsa nunesta į rusį atvesti.

Po kelių valandų, kai misos puodas jau nebuvo plikantis, į maistini kibira buvo įpilta 3-4 litrai šalto, prieš tai virinto, vandens, supilta mėsa, uždengta ir palikta vesti toliau. Dar po 6-8 valandų buvo supiltos mielės, prieš tai rehidratuotos puodelyje vandens. Kibiras paliekamas nesandariai uždengtas, kad CO2 galetu laisvai išeiti.

Po pirmo ragavimo alus buvo perkvalifikuotas į Amerikietiška šviesu elis, sesijinis variantas, nes kartumas yra akivaizdžiai didesnis nei paskaiciuota. Labiau kaip kokie 33-35 IBU. Taip yra todėl, kad po virimo apyniai mirko 20 minučių karštoje misoje ir katinimas vyko toliau.