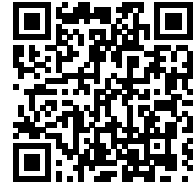


Apyniu "sprogdinimas" #1

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)



2023-12-11

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 isvirti lengva alu kasdieniam vartojimui, kartu panaudojant "hop bursting" technika, kai visi apyniai sudedami velai ir todėl turetu islikti maksimalus kiekis aromato. Kadangi vartojamas skystas salyklas, tai laisvai galima virti tik 15 minuciu. Kiti grūdai, kurie is tikro buvo CaraBelge, prieš virimą sudėti į maiselį ir pusvalandį ismirkyti 2l karstokame vandenyje (kad pirstus butu nemalonu laikyti, bet ne plikytu).

Virimas vyko puode į kuri telpa maždaug 8-9 litrai skystimo. Apynių granulės dėtos į maiselį, imerкта į puodą, kas 5 minutes, prieš tai is akies padalinus jas į trys lygias dalis. Po 15 minuciu virimo misa palikta stovėti su imerktu apynių maiseliu maždaug 20 minuciu kad kvapniosios medžiagos toliau isigerinetu į alu. Po to maiselis su apyniais buvo isimtas, misa nunesta į rusi atvesti

Po kelių valandų, kai misos puodas jau nebuvo plikantis, į maistini kibira buvo ipilta 3-4 litrai salto, prieš tai virinto, vandens, supilta misa, uzdengta ir palikta vesti toliau. Dar po 6-8 valandų buvo supiltos mieles, prieš tai rehidratuotos puodelyje vandens. Kibiras paliekamas nesandariai uzdengtas, kad CO2 galetu laisvai iseiti.

Po pirmo ragavimo alus buvo perkvalifikuotas į Amerikietiska sviesu elis, sesijinis variantas, nes kartumas yra akivaizdziai didesnis nei paskaiciuota. Labiau kaip kokie 33-35 IBU. Taip yra todėl kad po virimo apyniai mirko 20 minuciu karstoje misoje ir katinimas vyko toliau.