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)

2025-06-11

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
		1.800	

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
					30	

Mielės

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

Pastabos

Alus daromas "partizaninemis" salygomis, t.y. su minimaliu kiekiu irangos, jokiu matavimu: nei temperaturos 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 todel turetu islikti maksimalus kiekis aromato. Kadangi vartojamas skystas salyklas, tai laisvai galima virti tik 15 minuciu. Kiti grudai, kurie is tikro buvo CaraBelge, pries virima sudeti i maiseli ir pusvalandi ismirkyti 2l karstokame vandenyje (kad pirstus butu nemalonu laikyti, bet ne plikytu).

Virimas vyko puode i kuri telpa mazdaug 8-9 litrai skystimo. Apyniu granules detos i maiseli, imerkta i puoda, kas 5 minutes, pries tai is akies padalinus jas i trys lygias dalis. Po 15 minuciu virimo misa palikta stoveti su imerktu apyniu maiseliu mazdaug 20 minuciu kad kvapniosios medziagos toliau isigerinetu i alu. Po to maiselis su apyniais buvo isimtas, misa nunesta i rusi atvesti

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

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