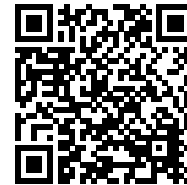


# Erstikio SENELIO ALUS

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2011-09-12 11:40:33  
Receptas modifikuotas: 2011-11-30 15:39:17

OG: 1.065  
FG: 1.020  
ABV: 6.0 %  
IBU: 14  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-09-21

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas

Konditerinis cukrus (baltas, degintas keptuvėje)

### Spalva (EBC)

3.0

400.3

### Kiekis (kg)

2.200

0.100

2.300

### Kiekis (%)

95.7

4.3

## Apyniai

### Pavadinimas

Naminiai sodybos apyniai (džiovinti)

Naminiai sodybos apyniai (švieži, užšaldyti)

### Forma

-

-

### Paskirtis

-

-

### AA (%)

1.0

2.0

### IBU

6.9

7.5

### Kiekis (g)

30

30

60

### Laikas

45

15

## Mielės

### Pavadinimas

Sausos kepimo mielės

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Receptas suformuotas remiantis mamos pasakojimais, kad senelis (mamos tėtis) alui naudodavo tik bazinį salyklą ir šiek tiek deginto cukraus spalvai ir skonui. Autentiškame recepte misa nėra verdama, o į misą pilama apynių arbata ir dedamos mielės misai atvėsus.

Apynių arbatai naudojami naminius apynius (dalis džiovintų, o dalis šviežių, kuriuos ką tik nuskintus užšaldžiau šaldiklyje). Virimo laikas ir apynių kiekis arbatai - kaip parašyta recepte. Paragavus arbatos, subjektyviai jaučiamas didelis sutraukiantis kartumas - alui turėtų užtekti. Salinimui pasirinktas vieno žingsnio (60min-70°C->60°C) salinimas. Tam, kad alus išsilaikytų bent 2 savaites, misa pavirinama, bet tik 5min.

Tikrasis alaus IBU turėtų būti didesnis, nes vanduo kartumą pasisavina geriau nei misa.