Šviesusis

Kiekis:	20 litrų
Efektyvumas:	80 %
Stilius:	Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris:	DAGON
Receptas sukurtas:	2014-10-03 11:15:22
Receptas modifikuotas:	2014-10-29 11:20:24

OG:	1.055
FG:	1.012
ABV:	5.6 %
IBU:	21
EBC:	12
IBU/OG:	0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)

2025-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST „Heidelberg“ salyklas	3.0	3.404	76.6
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.851	19.2
CaraCrystal	120.1	0.187	4.2
		4.442	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	2.7	3	60
Cascade (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	2.6	3	55
Cascade (U.S.)	-	Virimui (kartumui)	7.0	2.2	3	50
Cascade (U.S.)	-	Virimui (kartumui)	7.0	2.1	3	45
Cascade (U.S.)	-	Virimui (kartumui)	7.0	2.0	3	40
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.0	1.9	3	35
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.0	1.8	3	30
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.0	1.6	3	25
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.0	1.4	3	20
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.0	1.1	3	15
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.0	0.8	3	10
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.0	0.5	3	5
Cascade (U.S.) flame out	-	Aromatui (virimui)	7.0	0.0	43	0
					79	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	10.0

Pastabos

SALYKLO SALINIMAS

1. Užsikaičiu puode 12 litrų vandens iki 55 C.
2. Kol vanduo kaista pasveriu, suruošiu salyklą ir mieles
3. Kai vanduo įkaista iki 55 C supilu salyklą ir labai gerai išmaišau palaikydamas 50 C apie 15 min
4. Toliau keliu temperatūrą pamaišant kas 5 min, kad nepridegtu salyklas iki 67 C
5. Išjungiu ugnį ir laukiu 1 val.
6. Vėl įjungiu ugnį keliu iki 78 C pamaišydamas kas 5 min ir palaikau 15 minučių

MENTALO TEKINIMAS

7. Perpilu mentalą į fermentacijos kibirą su filtru, pamaišau ir palieku 10 min nusistovėti
8. Užkaičiu 20 L vandens iki 80 C (20 L alus kiekiui reikia 32 L vandens (12 L (salinimas) + 20 L (tekinimas) - 7 L (sugers salyklas) - 4 L (išgaruos verdant) - 1 L (išsipils su nuosėdom) = 32 L)
9. Tekinu 76 C maža srovele 10-15 min kol viskas išbėga (pirmokas) prieš tai pratekinęs pro filtrą salyklo šiukšles
10. Ant viršaus pilu 10 L vandens 80 C, pamaišau ir palieku 10 min nusistovėti
11. Vėl tekinu kol išbėgs viskas (antrokas)
12. Ant viršaus pilu 10 L vandens 80 C, pamaišau ir palieku 10 min nusistovėti
13. Vėl tekinu kol išbėgs viskas (trečiokas)

ALAUS VIRIMAS

14. Nutekinęs misa statau ant viryklės ja virti
15. Užvirus sumetu apynių granules ir metu kas 5 minutes po 3 gramus
16. Po 40 min (ar anksčiau) virimo įdedu gyvatuką sterilizacijai
17. Po 20 min išjungęs ugnį suberiu apynių likuti ir pajungiu šaltą vandenį ir pradu šaldyti
18. Atšaldžius iki 18 C perpilu (pro filtrą) alų į dezinfekuotą fermentacijos kibirą, ant dugno palikes nusėdusius apynius ir salyklo šiukšles

PIRMINĖ FERMENTACIJA

19. Pamatuoju alaus tankį
20. Aeruoju alų
21. Suberiu tolygiai mieles ir uždarau fermentacijos kibiro dangti į alsuoklį pripylęs vandens
22. Kadangi šiam receptui naudoju mieles Safale US-05(56) nešu alų į tinkamą kambarį (rekomenduojama fermentacijos temperatūra 15-24 laipsnių C.)

ANTRINĖ FERMENTACIJA

23. Maždaug po savaitės sustojus fermentacijai perpilu alų į kitą sterilizuotą fermentacijos kibirą antrinei fermentacijai, kad alaus nuskaidrėtu
24. Išlaukus dar savaite antrinėje fermentacijoje, pradedu tikrinti galutini tanki kol jis galutinai sustos

ALAUS KARBONIZACIJA IR IŠPILSTYMAS

25. Kadangi cukrus nesterilus mažam vandens kiekyje 140 g cukraus paverdu apie 5 min (7 g cukraus 1 L alaus)
26. Atvėsinta sterilizuotą cukrų atsargiai supilu į alų ir palieku apie 15 min išsisklaidyti
27. Išpilstau alų per silikoninę žarną (kad būtų kuo mažesnis santykis su oru) į prieš tai dezinfekuotus alaus butelius
a. vieną butelį naudoju plastikinį
28. Išpilstyta alą aplieku maždaug keturioms dienom kambario temperatūroje karbonizacijai
29. Po keturių dienų paminkau plastmasinį alaus butelį ar pakankamai alaus „užsigazavo“ jei ne palieku dar parai

ALAUS BRANDINIMAS

30. Išnešu alų į rūsį brandinimui keturioms savaitėm