

14. Nutekinę 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 pradū 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 uždaru fermentacijos kibiro dangtį 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 nuskaidrėtų
24. Išlaukus dar savaite antrinėje fermentacijoje, pradėdu tikrinti galutini tanki kol jis galutinai sustos

AL AUS 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 dienoms kambario temperatūroje karbonizacijai
29. Po keturių dienų paminkau plastmasinį alaus butelį ar pakankamai alaus „užsigazavo“ jei ne palieku dar parai

AL AUS BRANDINIMAS

30. Išnešu alų į rūšį brandinimui keturioms savaitėm