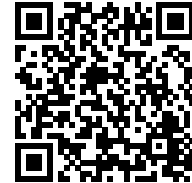


# Erstikio BADO ALUS

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2011-02-16 20:09:09  
Receptas modifikuotas: 2011-11-30 15:34:29

OG: 1.047  
FG: 1.012  
ABV: 4.6 %  
IBU: 16  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-11-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas

### Spalva (EBC)

3.0

### Kiekis (kg)

4.000

### Kiekis (%)

100.0

4.000

## Apyniai

### Pavadinimas

Naminiai sodybos apyniai

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

1.0

### IBU

13.9

### Kiekis (g)

100

### Laikas

60

Naminiai sodybos apyniai

-

-

1.0

2.5

50

10

150

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

Alaus pavadinimas "Bado" kilo iš to, kad rezerve beturėjau tik bazinio salyklo, bet labai norėjau pasidaryti alaus. Tačiau alus išėjo labai geras, kas ragavo, tas pagyrė. Manau, kad tai pats geriausias receptas pradedančiajam, norinčiam pradėti "all grain" alų daryti.

Mano atveju salinimas vyko žingsniais: 30 min - 40°C; 30 min - 50°C; 90 min - 65°C (kažkur buvau perskaitęs apie tokį metodą). Tačiau jei nėra galimybės reguliuoti temperatūros, galima salinti ir 90 min - 65°C. Tekinimas prie 78°C.