

# Belgijos kaimo alus

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 40 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: SavasAlus.lt  
Receptas sukurtas: 2011-02-18 17:25:57  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.000  
FG: 1.000  
ABV: 0.0 %  
IBU: 0  
EBC: 0  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2023-12-05

## Mielės

**Pavadinimas**  
Brewferm Top

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

Šie priedai rekomenduojami, į komplekta neįeina, tačiau jei kurio nors nerasite, galima apsieiti ir be jų:

- 1 arbat. šaukštelis kardamono (15 min. virimo);
- 1 arbat. šaukštelis apelsino žievelių (15 min. virimo);
- 1 arbat. šaukštelis kalendros (15 min. virimo).

Patartina misą gerai aeruoti. Ideali rūgimo temperatūra 26-29 C. Leiskite alui pastovėti ant mielių 14 d. nuo užraugimo. Supilsčius į butelius palaikykite alų dar porą dienų šiltoje temp., o tada išneškite kur nors vėsiai, pvz. šaldytuvą irgi tinka, ir pabrandinkite dar 3-4 savaites.