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:	nan ()

2025-06-10

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top	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. šaldytuvas irgi tinka, ir pabrandinkite dar 3-4 savaites.