

Belgijos kaimo alus

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 40 %
Stilius: Belgiškas ypatingasis elis
Aludaris: SavasAlus.lt
Receptas sukurtas: 2011-02-18 17:25:57

OG: 1.062
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 24
EBC: 20
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-10-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)
Pale Ale salyklas
CaraPils
CaraRed

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	3.400	68.0
7.0	1.000	20.0
5.0	0.300	6.0
40.0	<u>0.300</u>	6.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Mittelfruh
Spalt Select (German)

Forma Paskirtis

-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.2	13.7	30	60
6.1	9.9	<u>30</u>	15
		60	

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.