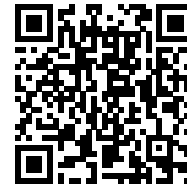


Šviesus kaimiškas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: arvyds13
Receptas sukurtas: 2025-05-05 09:41:09
Receptas modifikuotas: 2025-12-08 11:30:16

OG: 1.051
FG: 1.008
ABV: 5.6 %
IBU: 25
EBC: 9
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Weyermann Pilsner	4.0	3.000	66.7
BEST Vienna salyklas	9.0	0.500	11.1
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.500	11.1
Miuncheno salyklas	15.0	0.300	6.7
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	4.4
		4.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Motueka	Granulės	Virimui (kartumui)	6.3	19.1	30	30
Motueka	Granulės	Aromatui (virimui)	6.3	6.0	20	10
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Omega OYL-033 Jovary.2ltr starteris	0.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Medetkų žiedų milteliai	Salinimui	-	10.0 g
Šaltmėtė	Salinimui	-	2.0 g

Pastabos

Gamybos eiga 1. Malimas: Salyklą sumalkite stambia frakcija – taip lieka daugiau baltymų ir cukraus. Smulkesnis malimas pagreitintų ekstrakciją, tačiau stambesnis – didesnis kūnas. 2. Užpylimas (miso maišymas): Įkaitinkite ~16 l vandens iki 52°C ir įpilkite į didelį bravorą (virdulį ar talpą). Sudėkite į vandenį maltą salyklą ir gerai išmaišykite, kad nesusidarytų gumulas. Palaikykite apie 10–15 min temperatūroje 52 °C (proteinų stovėjimas – neprivalomas, bet padeda gerinti valymąsi). Tuomet lėtai padidinkite kaitinimą iki 67 °C ir palaikykite 60 min .. Po šios dalies aukštinkite temperatūrą iki 78 °C ir palaikykite dar 15 min. Galutinis aukšto laipsnio pakėlimas 78°C) tarnaus tarsi švelnus virinimas: tai sterilizuos misą ir leis išsaugoti baltymus bei nenutrūkyti fermentų aktyvumo. Tokiu būdu nevirinant misos, alus gaus daugiau kūno ir kremišką pojūtį 3. Misos laistymas ir apdorojimas: Baigę gliuteno ir krakmolo hidrolizę, išpilkite misą pro kiaurasamtį į kitą indą (arba švelniai nupilkite nepasilikdami grūdų). Užpylimo procese naudokite maždaug 4 l prieskoniu arbatos (~75 °C), kuriuo perplausite salyklą (nuplaunate likusius cukrus). Surinktą šiltą užpylą nedelsiant atvėsinkite iki kambario temperatūros 30 °C). Kadangi misos nevirinote, nevėluokite su šia paruošta suma toliau. 4. Apynių arbatos paruošimas: 2l. vandens virinimą naudokite kaip pagrindą kartumui ir aromatui. Į nedidelį puodą supilkite 2 l vandens, įdėkite pasirinktus apynius (pvz., 50 g) ir virkite 60min likus 10 min, sudekite likusius apynius. Gautą apynių arbatą nukoškite per sietelį ar medžiaginį maišelį (kad neiškristų žolelių likučiai). Šią stiprią infuziją įpilkite į jau atvėsintą misą, gerai išmaišykite. Tokiu būdu pasieksite santykinį kartumą ir žolelių aromatą be įprasto virimo. (Arbatos kiekį ir koncentraciją galite derinti pagal skonį – jei skonis per saldus, padidinkite apynių ar arbatos kiekį kitą kartą; jei žolelių per daug, įdėkite jų mažiau.) 5. Fermentacija: Perpylę paruoštą (ir jau atšaldytą) į fermentacijos indą, suleiskite mieles (omega OYL-033 Jovary). Fermentuokite 30°C – Jovary mielės leidžia platų temperatūros intervalą, jų optimali teigiasi būti ~21–35 °C. 6. Brandinimas: Gautą alų perpilkite į kitą statinę arba butelius). Brandinkite 10 °C temperatūroje 1 savaite. Degazuokite (įskieskite) palyginti saikingai (~2,0–2,2 vol. CO₂) – vidutinė putota lieknai laiko „kremiškas“ galvos sluoksnius. Laikykite galutinį produktą šiek tiek vėsiau (apie 10–12 °C) prieš patiekdami – taip išryškės aromas, o tekstūra taps švelni. Mėgaukitės geltonai oranžine, lengvai svaigia, tačiau maloniai papildančia „kremiškumo“ struktūra kaimiška tradiciją atkartojančiu alumi!