

# Dienos alus

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kreminis elis  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-08-26 22:27:16  
Receptas modifikuotas: 2011-12-29 21:44:28

OG: 1.055  
FG: 1.008  
ABV: 6.2 %  
IBU: 24  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                        | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|--------------|------------|
| Biržų pils             | 3.0          | 4.000        | 78.0       |
| Kukurūzų dribsniai     | 4.0          | 1.000        | 19.5       |
| Gliukozė (užgazavimui) | 0.0          | 0.130        | 2.5        |
|                        |              | <u>5.130</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|                       | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Bramling Cross (U.K.) | -     | -         | 5.6    | 16.9 | 30         | 45     |
| Bramling Cross (U.K.) | -     | -         | 5.6    | 6.1  | 20         | 15     |
| Bramling Cross (U.K.) | -     | -         | 5.6    | 1.2  | <u>10</u>  | 5      |
|                       |       |           |        |      | 60         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|                              | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0       |

## Pastabos

Salinimas:

50-53C 20min (be kukurūzų)

Kukurūzus pavirti 5-10min ir sudėti į salinimo indą

68C 60min

Užkaitinti iki 76C, supilti į tekinimo indą. Tekinti 76C vandeniu.

Virti 60min

Mieles galima naudoti bet kurias neutralias.

..... + 100gr laktozės pasaldinimui pilstant, nes labai jau sausas alus gavosi...