

# Guinness LT

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: DAGON  
Receptas sukurtas: 2014-07-28 08:52:50  
Receptas modifikuotas: 2014-09-05 15:08:59

OG: 1.044  
FG: 1.009  
ABV: 4.6 %  
IBU: 28  
EBC: 67  
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	67.7
Miežiniai dribsniai	3.0	1.000	22.6
Skrudinti miežiai	1000.8	0.430	9.7
		4.430	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	-	5.8	28.2	40	60
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

## Pastabos

### SALYKLO SALINIMAS

- Užsikaičiu puode 12 litrų vandens iki 58 C.
- Kol vanduo kaista pasveriu, suruošiu salyklą ir mieles:
  - BEST Pale Ale salyklas (traiškytas) -2.330 Kg
  - Miežiniai dribsniai - 1.000 Kg
  - Skrudinti miežiai (traiškyti) - 0.430 Kg
  - East Kent Golding (U.K.) apynių (spurgų) - 40 g
  - Lallemand Danstar Nottingham mielių (sausų) - 8 g
- Kai vanduo įkaista iki 58 C supilu salyklą ir labai gerai išmaišau palaikydamas 55 C apie 10 min
- Toliau keliu temperatūrą pamaišant kas 5 min, kad nepridegtu salyklas iki 63-64 C
- Išjungiu ugnį ir laikiu 1 val.
- Vėl įjungiu ugnį keliu iki 78 C pamaišydamas kas 5 min

### MENTALO TEKINIMAS

- Perpilu mentalą į fermentacijos kibirą su filtru, pamaišau ir palieku 10 min nusistovėti
- Užkaičiu 20 L vandens iki 80 C (20 L alus kiekiui reikia 32 L vandens (12 L (salinimas) + 20 L (tekinimas) - 7 L (sugers salyklas) - 4 L (išgaruos verdant) - 1 L (išsipils su nuosėdom) = 32 L)
- Tekinu 76 C maža srovele 10-15 min kol viskas išbėga (pirmokas) prieš tai pratekinęs pro filtrą salyklo šiukšles
- Ant viršaus pilu 9 L vandens 80 C, pamaišau ir palieku 10 min nusistovėti
- Vėl tekiniu kol išbėgs viskas (antrokas)
- Ant viršaus pilu 9 L vandens 80 C, pamaišau ir palieku 10 min nusistovėti
- Vėl tekiniu kol išbėgs viskas (trečiokas)

### ALAUŠ VIRIMAS

- Nutekinęs misa statau ant viryklės ja virti
- Užvirus sumetu apynių suprgas
- Po 40 min (ar anksčiau) virimo įdedu gyvatuką sterilizacijai
- Išjunges ugnį po 20 min pajungiu šaltą vandenį ir pradū šaldyti
- Atšaldžius iki 18 C perpilu(pro filtrą) alų į dezinfekuotą fermentacijos kibirą, ant dugno palikes nusėdusius apynius ir salyklo šiukšles

#### PIRMINĖ FERMENTACIJA

19. Pamatuoju alaus tankį (planuoju gauti OG 1044)
20. Aeruoju alų
21. Suberiu tolygiai mieles ir uždaru fermentacijos kibiro dangtį į alsuoklį pripylęs vandens
22. Kadangi šiam receptui naudoju Nottingham mieles nešu alų į rūšį (rekomenduojama fermentacijos temperatūra 14-21 laipsnių C.)

#### ANTRINĖ FERMENTACIJA

23. Maždaug po savaitės sustojus fermentacijai perpilu alų į kitą sterilizuotą fermentacijos kibirą antrinei fermentacijai, kad alaus nuskaidrėtų
24. Išlaukus dar savaite antrinėje fermentacijoje, pradedu tikrinti galutini tanki kol jis galutinai sustos (planuoju, kad sustos ties FG 1009)

#### AL AUS KARBONIZACIJA IR IŠPILSTYMAS

25. Kadangi cukrus nesterilus mažam vandens kiekyje 140 g cukraus paverdu apie 5 min (7 g cukraus 1 L alaus )
26. Atvėsinta sterilizuotą cukrų atsargiai supilu į alų ir palieku apie 15 min išsisklaidyti
27. Išpilstau alų per silikoninę žarną (kad būtų kuo mažesnis santykis su oru) į prieš tai dezinfekuotus alaus butelius
  - a. vieną butelį naudoju plastikinį
28. Išpilstyta alą aplieku maždaug keturioms dienoms kambario temperatūroje karbonizacijai
29. Po keturių dienų paminkau plastmasinį alaus butelį ar pakankamai alaus „užsigazavo“ jei ne palieku dar parai

#### AL AUS BRANDINIMAS

30. Išnešu alų į rūšį brandinimui keturioms savaitėm