

Erstikio BADO ALUS

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2011-02-16 20:09:09
Receptas modifikuotas: 2011-11-30 15:34:29

OG: 1.047
FG: 1.012
ABV: 4.6 %
IBU: 16
EBC: 6
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	100.0
	<u>4.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Naminiai sodybos apyniai

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

1.0

IBU

13.9

Kiekis (g)

100

Laikas

60

Naminiai sodybos apyniai

-

-

1.0

2.5

50

10

150

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Alaus pavadinimas "Bado" kilo iš to, kad rezerve beturėjau tik bazinio salyklo, bet labai norėjau pasidaryti alaus. Tačiau alus išėjo labai geras, kas ragavo, tas pagyrė. Manau, kad tai pats geriausias receptas pradedančiajam, norinčiam pradėti "all grain" alų daryti.

Mano atveju salinimas vyko žingsniais: 30 min - 40°C; 30 min - 50°C; 90 min - 65°C (kažkur buvau perskaitęs apie tokį metodą). Tačiau jei nėra galimybės reguliuoti temperatūros, galima salinti ir 90 min - 65°C. Tekinimas prie 78°C.