

"Majų Mėnulis"

Kiekis: 37 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas lageris
Aludaris: Mukas
Receptas sukurtas: 2025-04-01 08:10:22
Receptas modifikuotas: 2026-01-14 21:26:30

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 13
EBC: 7
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 6.000 | 73.2 |
| Kukurūzų dribsniai | 2.0 | 1.400 | 17.1 |
| Ryžių dribsniai | 0.0 | 0.500 | 6.1 |
| BEST Caramel Pils salyklas | 5.0 | 0.300 | 3.7 |
| | | 8.200 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Saaz | Granulės | Virimui (kartumui) | 3.4 | 12.3 | 50 | 60 |
| Saaz | Granulės | Aromatui (virimui) | 3.4 | 0.7 | 14 | 5 |
| | | | | | 64 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|----------------------------|------------|
| Lallemand LalBrew® Diamond | 12.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|---------------|-----------|--------|---------|
| Ryžių lukštai | Virimui | - | 200.0 g |

Pastabos

Fermentuojamos medžiagos:

- BEST Pilsen (6 kg) – pagrindinis bazinis salyklas, turintis gerą fermentuojamumą ir labai šviesią spalvą.
- Kukurūzų dribsniai (1.4 kg) – suteikia sausumo, švelnaus saldumo be jokių salyklo natų. Labai būdinga meksikietiškiems lageriams.
- Ryžių dribsniai (0.5 kg) – dar daugiau sausumo, gaivumo, padeda padaryti alų labai lengvą.
- Caramel Pils (0.3 kg) – pagerina putą ir suteikia trupinėlj kūno, kad alus nebūtų "vanduo", bet išliktų lengvas.

Apyniai:

- Saaz 75 g – 60 min (2.1% AA) – švelnus europietiškas kartumas, siekiant ~11 IBU. Jokio aštrumo, tik balansas.
- Saaz 10 g – 5 min – vos vos kvapo, bet beveik nejuntamai. Tik kad būtų švelni, švari natos užuomina.

Mielės:

- Lallemand LalBrew® Diamond Lager (12 g) – labai švariai fermentuojančios lager mielės. Fermentuoju ~10–12°C.

Priedai:

- Ryžių lukštai (300 g) – kad mash neužsikimštų dėl dribsnių. Jokios įtakos skoniui, bet padeda filtracijai.

Mash profilis:

- 63°C – 40 min (fermentuojami cukrūs, sausumas)
- 67°C – 25 min (šiek tiek kūno)
- 72°C – 10 min (galutinis cukrų išskaidymas)

4. 78°C – 5 min (mash-out)