

Audros alus (pagal Regį)

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2012-11-25 17:30:22
Receptas modifikuotas: 2012-12-09 17:31:25

OG: 1.057
FG: 1.014
ABV: 5.6 %
IBU: 36
EBC: 20
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)	15.0	3.400	65.4
Marris Otter	4.0	1.000	19.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	7.7
CaraAmber	60.0	0.200	3.8
CaraCrystal	120.1	0.200	3.8
		<u>5.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
EKG (U.K.)	-	-	5.4	17.1	35	60
EKG (U.K.)	-	-	5.4	6.2	35	10
Cascade (U.S.)	-	-	7.0	5.0	40	5
Summit	-	-	17.0	6.1	20	5
Fuggle (U.K.)	-	-	5.0	1.1	<u>55</u>	1
					185	

Pastabos

Receptas beveik identiškas Regio receptui, tik 60 min. apynius teko keisti į EKG, nes negavau, taip pat man per mažai pasvėrė Summit'o, todėl šiek tiek padidinau 5 min. Cascade kiekį.

Siekiant užtikrinti stiliaus reikalaujamą alaus skaidrumą - po fermentacijos perpilti į kitą fermenterį dviejų dienų "antrinei fermentacijai" nuskaidrinimui.

Pilstant į butelius nedėti papildomos gliukozės karbonizavimui.

Brandinti ne mažiau kaip 4 sav.