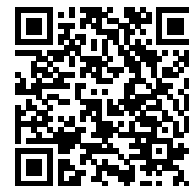


Mes rūkom alų

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Rauchbier ☐☐
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-01-06 22:23:05
Receptas modifikuotas: 2013-03-25 01:28:04

OG: 1.086
FG: 1.014
ABV: 9.5 %
IBU: 63
EBC: 30
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Rūkytas salyklas ('Rauchmalz') | 6.0 | 4.000 | 94.1 |
| CaraMunich | 120.1 | 0.150 | 3.5 |
| CaraAroma | 400.3 | 0.100 | 2.4 |
| | | <u>4.250</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Tettnanger (German) (pirmas misos apyniavimas) | - | - | 3.8 | 27.6 | 50 | 60 |
| Tettnanger (German) | - | - | 3.8 | 26.2 | 50 | 50 |
| Tettnanger (German) | - | - | 3.8 | 9.6 | 25 | 25 |
| Tettnanger (German) (sausas apyniavimas) | - | - | 3.8 | 0.0 | 25 | 0 |
| | | | | | <u>150</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------|------------|
| Saflager S-23 | 6.0 |

Pastabos

Salinimas:
~63-65°C - 75 min. + 1g CaCl₂ + 3g NaHCO₃
~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 70°C
Išviso 120 min.
pH ~ 5,5
Pirmokas: G = 1,108 V = 4,8 l
Aplinkos temperatūra: ~19°C

Pagaliau tekinau kaip baltas žmogus - fermentacijos inde su filtru (antru dugnu) iš Savo alaus. Vienas malonumas :) Tekinau periodiškai išleisdamas misą.
Rūkytas salyklas šįkart gardžiai kvėpėjo karštai rūkyta žuvim. Įprastai kvapas būna silpnas, o atsikleidžia tik aluje.
Mielės rehidratavau su vandeniu ir trupučiu misos, tada padariau starterį V = 250 --> 750 ml.