

puikus receptas naujokams

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-06-26 20:18:25
Receptas modifikuotas: 2013-11-08 23:49:03

OG: 1.111
FG: 1.036
ABV: 9.9 %
IBU: 10
EBC: 10
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (maltosa, vokiškas ar čekiškas)
Bazinis salyklas (maltosa, vokiškas ar čekiškas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.700	50.0
3.0	3.700	50.0
	<hr/> 7.400	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Columbus
Columbus

Forma Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	6.4	6	60
12.0	3.2	6	15
12.0	0.0	6	0
		<hr/> 18	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Top

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

vanduo krano, (vilniaus, kauno, nesvarbu)

12L 65C > 63C 60min

nutekinam pirmą iki salyklo viršaus, pradedam jį virti iš karto kitam puode užpilam 8L 85C vandens, išmaišom, palaukiame 5min, nutekinam iki galo ir verdame

fermentacija 16 - 20c aplinkos temp. 6-8d (galima daugiau, jei yra noro)

mieles rehidratuoti.

gazavimui 2g cukraus / 0.5L alaus

nusprendžiau sumest patikrintą receptą, alus gaunasi labai paprastas ir puikus.

apynius galima keisti beveik j bet kokius, bet mieles, salyklą, salinimą geriau palikti. pvz panaudojus kitokį bazinį salyklą alus gali būti drumstas. galima pridėti bet kokio karamelinio salyklo, jei yra noro, tik nedaug