

# Dienos alus

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kreminis elis  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-08-26 22:27:16  
Receptas modifikuotas: 2011-12-29 21:44:28

OG: 1.055  
FG: 1.008  
ABV: 6.2 %  
IBU: 24  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų pils	3.0	4.000	78.0
Kukurūzų dribsniai	4.0	1.000	19.5
Gliukozė (užgazavimui)	0.0	0.130	2.5
		<u>5.130</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bramling Cross (U.K.)	-	-	5.6	16.9	30	45
Bramling Cross (U.K.)	-	-	5.6	6.1	20	15
Bramling Cross (U.K.)	-	-	5.6	1.2	<u>10</u>	5
					60	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C 20min (be kukurūzų)

Kukurūzus pavirti 5-10min ir sudėti į salinimo indą

68C 60min

Užkaitinti iki 76C, supilti į tekinimo indą. Tekinti 76C vandeniu.

Virti 60min

Mieles galima naudoti bet kurias neutralias.

..... + 100gr laktozės pasaldinimui pilstant, nes labai jau sausas alus gavosi...