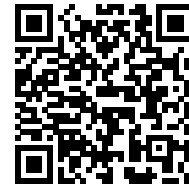


# Erstikio SENELIO ALUS

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2011-09-12 11:40:33  
Receptas modifikuotas: 2011-11-30 15:39:17

OG: 1.065  
FG: 1.020  
ABV: 6.0 %  
IBU: 14  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas  
Konditerinis cukrus (baltas, degintas keptuvėje)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.200	95.7
400.3	0.100	4.3
	<hr/> 2.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Naminiai sodybos apyniai (džiovinti)  
Naminiai sodybos apyniai (švieži, užšaldyti)

### Forma

### Paskirtis

### AA (%)

### IBU

### Kiekis (g)

### Laikas

-	-	1.0	6.9	30	45
-	-	2.0	7.5	30	15
				<hr/> 60	

## Mielės

### Pavadinimas

Sausos kepimo mielės

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Receptas suformuotas remiantis mamos pasakojimais, kad senelis (mamos tėtis) alui naudodavo tik bazinį salyklą ir šiek tiek deginto cukraus spalvai ir skonui. Autentiškame recepte misa nėra verdama, o į misą pilama apynių arbata ir dedamos mielės misai atvėsus.

Apynių arbatai naudojami naminius apynius (dalis džiovintų, o dalis šviežių, kuriuos ką tik nuskintus užšaldžiau šaldiklyje). Virimo laikas ir apynių kiekis arbatai - kaip parašyta recepte. Paragavus arbatos, subjektyviai jaučiamas didelis sutraukiantis kartumas - alui turėtų užtekti. Salinimui pasirinktas vieno žingsnio (60min-70°C->60°C) salinimas. Tam, kad alus išsilaikytų bent 2 savaites, misa pavirinama, bet tik 5min.

Tikrasis alaus IBU turėtų būti didesnis, nes vanduo kartumą pasisavina geriau nei misa.