

Dūmo Keptinis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: PPJ
Receptas sukurtas: 2012-02-29 19:06:53
Receptas modifikuotas: 2012-03-14 16:34:20

OG: 1.058
FG: 1.023
ABV: 4.6 %
IBU: 43
EBC: 11
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2025-08-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.000	47.6
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.000	23.8
Rugių salyklas	6.0	0.700	16.7
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	15.0	0.500	11.9
		4.200	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer apynių arbata 2 l vandens	-	-	10.0	43.5	30	40
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

Iki maždaug XX a. vid. kai kuriose vietovėse salyklo džiovinimui lietuviai naudodavo aznyčias. Tai buvo neaukšta iš rąstelių suręsta dėžutė, kuri neturėjo dugno. Vietoj pastarojo buvo dedamos kelios kartelės, o ant jų kryžmai pridėdama pagaliukų ir užklojama šiaudais ar iš karklo vytelių pintu padėklu. Aznyčių dažniausiai įtaisydavo dūminėje pirtyje, skylėje lubose, pro kurią išėidavo karštas oras. Aznyčioje džiovintas sayklas kvėpėjo dūmais, o iš jo darytas alus vadintas dūminiu.