

# Bajorų kaima alus

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: dainela  
Receptas sukurtas: 2012-03-13 11:54:13  
Receptas modifikuotas: 2012-03-13 12:50:17

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 22  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	94.3
250.2	0.300	5.7
	<u>5.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Lietuviški laukiniai

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

4.0

### IBU

21.9

### Kiekis (g)

50

50

### Laikas

60

## Pastabos

Misos neviriau išviriau apynių arbatą ir supyliau į jau ištekintą misą. Salinimo metu įdėjau pora žarijose įkaitintų akmenų. Pradžioje salinimo temperatūra buvo apie 50 C vėliau pakilo iki 63 C. Gavos kaimą alus kokį panašiai gamindavo žmonos senelis. Raugintas tris dienas. Vėliau rūsyje vėsiai laikytas apie 1 sav.