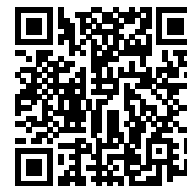


# Belgijos kaimo alus - iš salyklo

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: SavasAlus.lt  
Receptas sukurtas: 2011-02-09 16:45:33  
Receptas modifikuotas: 2011-02-19 13:37:58

OG: 1.061  
FG: 1.015  
ABV: 6.0 %  
IBU: 23  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	6.000	90.9
CaraRed	40.0	0.300	4.5
CaraPils	5.0	0.300	4.5
		<u>6.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Mittelfruh	-	-	4.2	13.2	30	60
Spalt Select (German)	-	-	6.1	9.5	30	15
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top	12.0

## Pastabos

Visi šie priedai rekomenduojami, tačiau jei kurio nors nerasite, galima apsieiti ir be jų:

1 arbat. šaukštelis kardamono/

1 arbat. šaukštelis apelsino žievelių/

1 arbat. šaukštelis kalendros/

5 g airiškos kerpenos./

Visas šias medžiagas sudėkite likus 15 min. iki virimo pabaigos./

Salinti 45-60 min. Ištekinti 25 litrus misos. Virti 90 min. Jei po virimo liks mažiau nei 20 L misos - pripilkite trūkstamą kiekį vandens. Patartina misą gerai aeruoti. Ideali rūgimo temperatūra 26-29 C. Leiskite alui pastovėti ant mielių 14 d. nuo užraugimo. Supilsčius į butelius palaikykite alų dar porą dienų šiltoje temp., o tada išneškite kur nors vėsiai, pvz. šaldytuvą irgi tinka ir pabrandinkite dar 3-4 savaites.