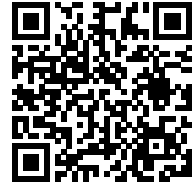


# Mes rūkom alų

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Rauchbier ☐☐  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-01-06 22:23:05  
Receptas modifikuotas: 2013-03-25 01:28:04

OG: 1.086  
FG: 1.014  
ABV: 9.5 %  
IBU: 63  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	6.0	4.000	94.1
CaraMunich	120.1	0.150	3.5
CaraAroma	400.3	0.100	2.4
		<u>4.250</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German) (pirmas misos apyniavimas)	-	-	3.8	27.6	50	60
Tettnanger (German)	-	-	3.8	26.2	50	50
Tettnanger (German)	-	-	3.8	9.6	25	25
Tettnanger (German) (sausas apyniavimas)	-	-	3.8	0.0	25	0
					<u>150</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager S-23	6.0

## Pastabos

Salinimas:  
~63-65°C - 75 min. + 1g CaCl<sub>2</sub> + 3g NaHCO<sub>3</sub>  
~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 70°C  
Išviso 120 min.  
pH ~ 5,5  
Pirmokas: G = 1,108 V = 4,8 l  
Aplinkos temperatūra: ~19°C

Pagaliau tekinau kaip baltas žmogus - fermentacijos inde su filtru (antru dugnu) iš Savo alaus. Vienas malonumas :) Tekinau periodiškai išleisdamas misą.  
Rūkytas salyklas šįkart gardžiai kvėpėjo karštai rūkyta žuvim. Įprastai kvapas būna silpnas, o atsikleidžia tik aluje.  
Mielės rehidratavau su vandeniu ir trupučiu misos, tada padariau starterį V = 250 --> 750 ml.