

# Bado alus su kepimo mielėmis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 58 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: SKazas  
Receptas sukurtas: 2011-06-11 19:30:42  
Receptas modifikuotas: 2011-07-02 16:25:14

OG: 1.051  
FG: 1.010  
ABV: 5.3 %  
IBU: 20  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-21

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas       | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salykklas | 4.0          | 7.000       | 100.0      |
|                   |              | 7.000       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas   | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Target (U.K.) | -     | -         | 10.5   | 15.0 | 15         | 60     |
| Target (U.K.) | -     | -         | 10.5   | 5.4  | 15         | 10     |
|               |       |           |        |      | 30         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                    | Kiekis (g) |
|--------------------------------|------------|
| Dr.Oetker duonos kepimo mielės | 14.0       |

## Pastabos

Po ranka buvo tik Dr.Oetker kepimo mielės duonai (galvojau likusias nuo praeito karto šlapias panaudosiu, bet prarūgo), va šitos: [http://www.oetker.lt/produttai/kepimo\\_priedai/mieles](http://www.oetker.lt/produttai/kepimo_priedai/mieles)  
Tik vietoje E472c buvo E491, nors tai tie patys emulsikliai. Mielių dėjau 14 gramų (2 pokeliai x 7 gramai). Kadangi virtuvėje buvo ~26C, tai neatšaldžiau daugiau misos, bet mielės fermentuoja gerai, burbuliuoja stabiliai.  
Naminių apynių neturiu, tad kad išlaikyti "bado" alaus stilių- kuo pigesnis :D, panaudojau TARGET apynius AA10,5% 60min/15gramų, 10min/15gramų.  
Salinimas: 30min-45C, 30 min-50C, 90min- 65C. Labai saldus sirupėlis gavosi ;)  
Pirminis receptas, sukurtas erstikis, pagal kurį aš dariau su šiokiais tokiais nuokrypiais, yra čia: <http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/73-Bado+alus>  
Kaina 2011-06 gavosi 27LT+ dujos, vanduo, intensyvus darbas 7 val. Gausis kokia 20 ltr, tai medžiagom kaina bokalui 0,68 LT :D Tikras badmenis, nors šiaip tai troškuly kankina, ne badas :D Beje, jų labai mažai buvo fermentacijos talpos dugne, ne taip, kaip S-04 mielės- daug košės.  
Visgi neturėdamas pažystamų mielių arba tikslų pagal receptą, daugiau nerizikuosiu, atidėsiu virimą, tuo labiau kad labai jaučiasi šios mielės (nustelbia kitus skonus).