

Erstikio SENELIO ALUS

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2011-09-12 11:40:33
Receptas modifikuotas: 2011-11-30 15:39:17

OG: 1.065
FG: 1.020
ABV: 6.0 %
IBU: 14
EBC: 27
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	2.200	95.7
Konditerinis cukrus (baltas, degintas keptuvėje)	400.3	0.100	4.3
		<hr/> 2.300	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Naminiai sodybos apyniai (džiovinti)	-	-	1.0	6.9	30	45
Naminiai sodybos apyniai (švieži, užšaldyti)	-	-	2.0	7.5	30	15
					<hr/> 60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Sausos kepimo mielės	6.0

Pastabos

Receptas suformuotas remiantis mamos pasakojimais, kad senelis (mamos tėtis) alui naudodavo tik bazinį salyklą ir šiek tiek deginto cukraus spalvai ir skonui. Autentiškame recepte misa nėra verdama, o į misą pilama apynių arbata ir dedamos mielės misai atvėsus.

Apynių arbatai naudojami naminius apynius (dalis džiovintų, o dalis šviežių, kuriuos ką tik nuskintus užšaldžiau šaldiklyje). Virimo laikas ir apynių kiekis arbatai - kaip parašyta recepte. Paragavus arbatos, subjektyviai jaučiamas didelis sutraukiantis kartumas - alui turėtų užtekti. Salinimui pasirinktas vieno žingsnio (60min-70°C->60°C) salinimas. Tam, kad alus išsilaikytų bent 2 savaites, misa pavirinama, bet tik 5min.

Tikrasis alaus IBU turėtų būti didesnis, nes vanduo kartumą pasisavina geriau nei misa.