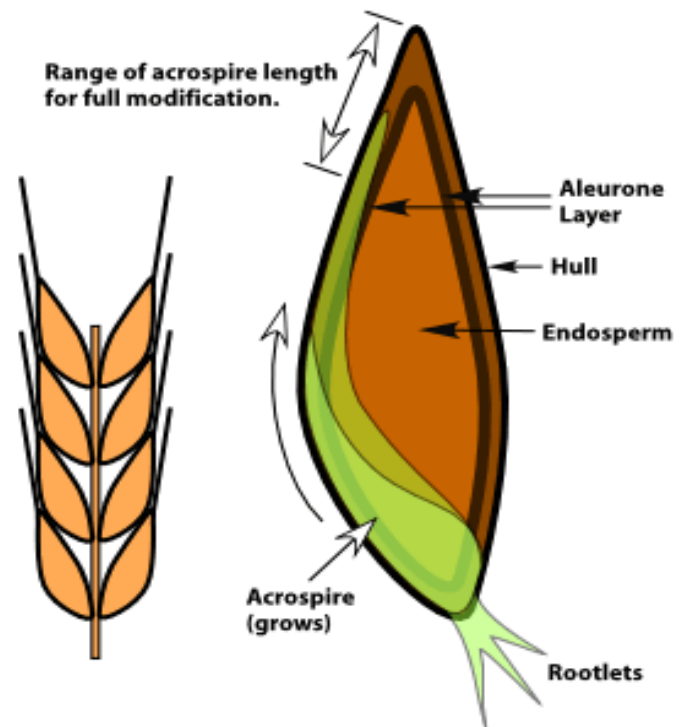




Alaus gamyba iš salyklo

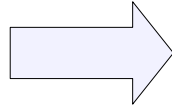
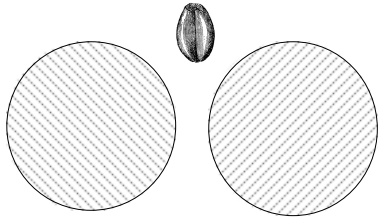
# Kas yra salyklas?



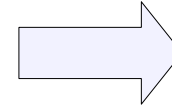
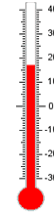
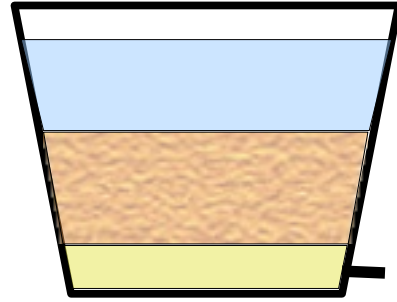




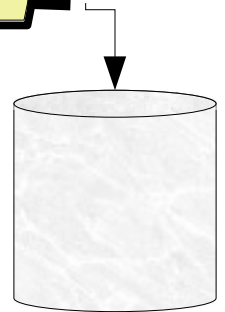
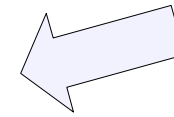
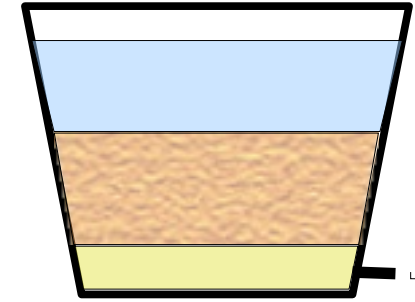
salyklo traiškymas



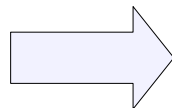
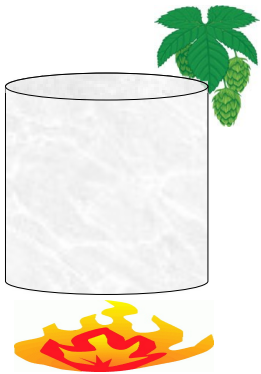
salinimas



tekinimas

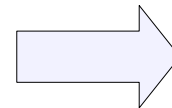
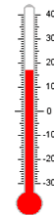
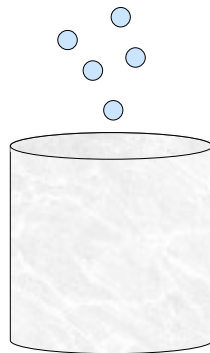


virimas



+mielės

fermentacija



+truputį cukraus

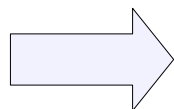
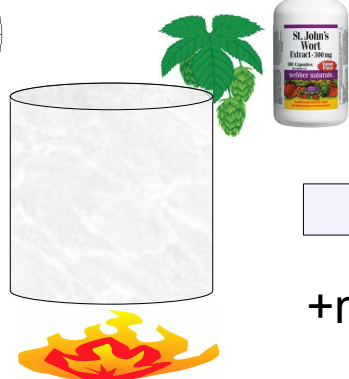
antrinė fermentacija



Alaus gamyba iš salyklo ekstrakto

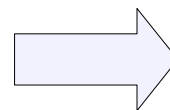
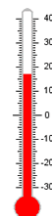
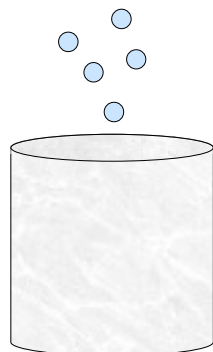


virimas



+mielēs

fermentacija

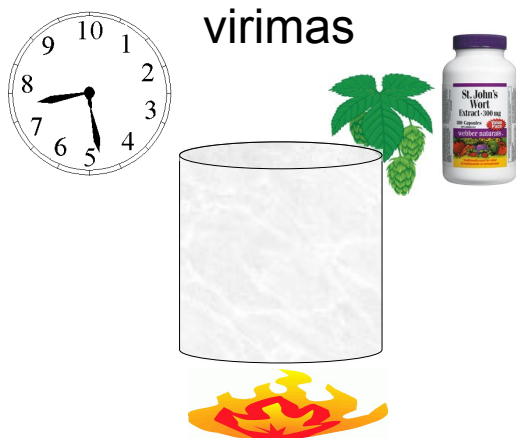


+truputj cukraus

antrinē fermentacija

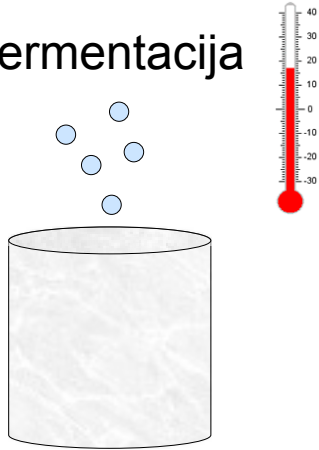






- Užkaitinkite 12l vandens
- Įmaišykite vieną indelį (1.7kg) ekstrakto
- Gerai išmaišykite
- Užvirinkite
- Įdėkite 15-30g karčiųjų apynių
- Virkite 45 minutes
- Įdėkite 5g aromatinių apynių
- Virkite 15 minučių
- Ataušinkite iki 20 laipsnių C

fermentacija



- Paimkite stiklinę 27 laipsnių temperatūros misos
- Suberkite mieles
- Palikite, kol užputos
- Supilkite į misą
- Misą perpilkite į 20l plastikinį kibirą
- Kibirą uždenkite, dangtyje įstatykite burbuliatorių
- Kibirą laikykite 10 – 18 laipsnių temperatūroje
- Rūgimas vyks 3 – 7 dienas

## antrinė fermentacija



- Šlangele atsargiai nupilkite alų į kitą kibirą
- Į 1l talpos butelį dėkite pusę šaukštelio cukraus
- Supilstykite alų į butelius
- **PALIKITE BUTELYJE TUŠČIOS VIETOS!**
- Pastatykite 10-20 laipsnių temperatūroje savaitei
- Po savaitės atšaldykite ir paragaukite
- Pakentėkite dar 3 savaites
- Mėgaukitės



16





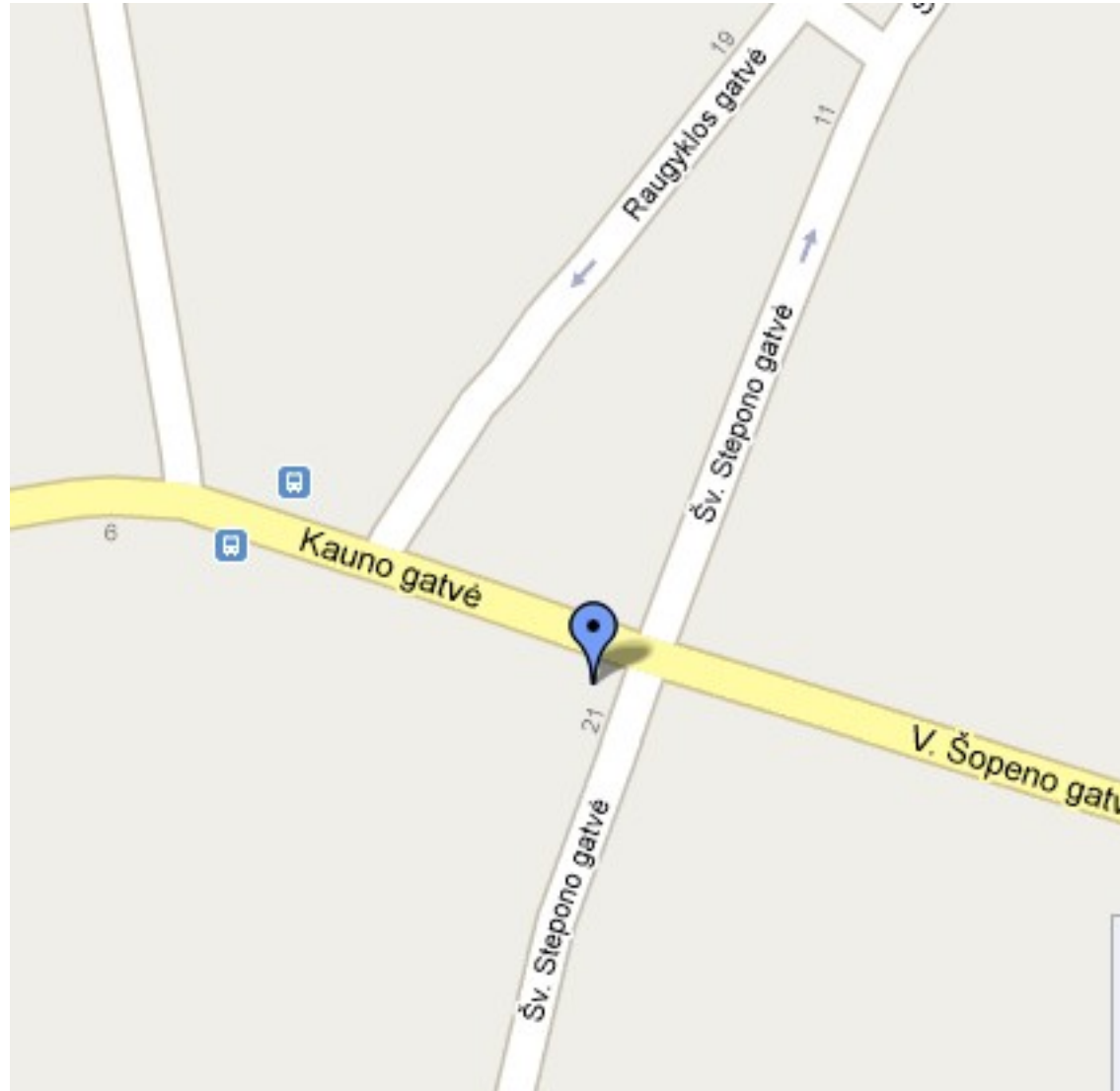








# Kur pirkti medžiagų



# Resursai internete

- <http://blog.hardcore.lt/mic/>
- <http://www.aluteksas.lt>
- <http://www.savasalus.lt>
- <http://www.alaus.info/forumas/>

