Alaus darymas iš misos ekstrakto

Parengė UAB „Savas alus“, www.SavasAlus.lt

Naudodami neapyniuotą misos ekstraktą, truputį salyklų, apynių bei mielių galite lengvai pasigaminti gardaus alaus. Šis alus savo skoniu nenusileis vien iš salyklo pagamintiems alums.
Pasigaminti jį užtruks mažiau laiko, o vietos eksperimentams ir improvizacijoms turėsite labai daug.
Toliau pateikiame instrukciją, kuria sekdami išsivirsite gardaus alaus.

1. Visame alaus darymo procese vienas svarbiausių dalykų – švara. Prieš pradėdami daryti alų išplaukite ir maksimaliai dezinfekuokite visą įrangą.
2. Jei Jūsų recepte yra specialių grūdų, įsitikinkite, kad jie sutraiškyti ir sudėkite juos į medžiaginį maišelį. Maišelio galą užriškite pačiam gale, kad maišelyje liktų pakankamai vietos grūdams išbrinkti.
3. Įdėkite maišelį su grūdais į ~10 litrų puodą ir pripilkite šalto vandens tik tiek, kad apsemtų maišelį. Pastatykite puodą ant viryklės ir kaitinkite, kol vandens temperatūra pasieks 70 laipsnių, o tada išjunkite viryklę, uždenkite puodą dangčiu ir palikite jame grūdus mirkti dar apie 30 min. Po to iškelkite maišelį su grūdais virš puodo ir leiskite jiems per porą minučių labai gerai nuvarvėti, galite dar grūdų maišelį, kol laikote virš puodo su samčiu apipilti karštu skysčiu iš puodo, taip išplausite dar daugiau aromatinių medžiagų ir saldumo iš salyklo. Dėmesio – maišelio nerekomenduojama gręžti, taip pat skalauti kol jis mirksta puode, tiesiog leiskite jam ramiai mirkti, o po to nuvarvėti.
4. Dabar pripilkite papildomai vandens palikdami puode vietos misos ekstraktui ir užvirkite. Prieš pat užverdant, ar tik užvirus sudėkite salyklo ekstraktą. Ekstraktą dėkite intensyviai maišant, kad jis nepridegtų prie puodo dugno. Kol dedate ekstraktą taip pat galite puodą nuimti nuo ugnies ar ugnį sumažinti iki minimumo. Sudėjus ir gerai išmaišius ekstraktą vėl galite padidinti ugnį, kad misa pradėtų virti.
5. Misai užvirus sudėkite apynius bei kitas medžiagas (jei jūsų recepte yra) pagal nurodytą grafiką.
6. Dažniausias misos virimo su apyniais laikas yra 60 min., o apyniai virimo metu į puodą dedami keletą kartų – ilgiau verdami apyniai dėl kartumo, o trumpiau verdami dėl aromato. Pasitaiko ir išimčių, todėl įdėmiai perskaitykite jūsų recepto instrukcijas.
7. Po to, kai baigsite virti misą, reikia ją atšaldyti. Kuo greičiau misa atšals, tuo alus bus skaidresnis. Pats paprasčiausias ir pigiausias būdas, tiesa ne toks greitas – puodą įstatyti į šalto vandens vonią. Greičiausias būdas turbūt naudoti specialius šaldymo įrenginius, pvz. šaldymo spiralę. Atvėsintą misą supilkite į fermentacijos inda. Stenkitės pilti taip, kad kuo daugiau nuosėdų po virimo liktų ant puodo dugno ir nepatektų į fermentacijos indą.
8. Misą prieš užraugiant patariama aeruoti, t.y. prisotinti deguonies. Tai reikalinga, kad užtikrintumėte sveiką ir gyvybingą mielių koloniją, mat mielėms daugintis reikalingas deguonis. Tai aktualu ypač jei verdate tirštesnį ir stipresnį alų. Paprasčiausias misos aeravimo būdas – perpilti misą iš vieno indo į kitą kuo plonesne srovele ir kuo iš aukščiau, arba uždarius fermentacijos indą jį gerai papurtyti keletą minučių. Tokiu būdų misa natūraliai prisisotins deguonies. Kitas būdas naudoti specialius misos aeravimo įrenginius.
9. Prieš užraugiant mielėmis, įsitikinkite, kad misos kiekis yra toks, koks planuojamas alaus kiekis. Jei virėte ne visą misos kiekį – pripilkite trūkstamą kiekį vandens. Pvz. jei po virimo gavosi 10 l misos, o receptas numato 20 l alaus – pripilkite dar 10 l vandens.
10. Misai atvėsus iki 18-22, bet nedaugiau nei 25-27 laipsnių, reikia užraugti viršutinio rūgimo alaus mielėmis. Sausas mieles tolygiai išbarstykite misos paviršiuje, sandariai uždarykite rauginimo indą, įstatykite alsuoklį (oro barjerą, „burbuliatorių“) pripildytą vandens ir palikite 5-7 dienoms kambario temperatūroje fermentuotis.

Jei darote lagerio tipo alų, naudoti reikia apatinio rūgimo mieles, fermentacijos temperatūra turėtų būti 10-15 laipsnių, o antrinis brandinimas, kuris trunka mėnesį ar ilgiau - prie 1-4 laipsnių celsijaus.

11. Jei norite nustatyi būsimo alaus stiprumą reikia pamatuoti misos tankį (klampumą) su hidrometru. Pirmą kartą matuoti reikia prieš užraugiant, jau atvėsintą misą, taip sužinosite jos pradinį tankį (angl. Original Graviti - OG). Optimali misos temp. matuojant turėtų būti 20 laipsnių. Taip pat reikėtų pamatuoti ir jau išrūgusį alų. Lengvesnis alus išrūgęs laikomas kai pasiekia 1,008-1,012 (2-3 pagal Plato skalę) tankį, stipresnis ir tirštesnis alus iki 1,020 (5 pagal Plato skalę), šis skaičius vadinamas galutiniu tankiu (angl. Final Gravity - FG). Turėdami šiuos du parametrus galėsite apskaičiuoti savo alaus stiprumą pvz. čia https://www.aludariuklubas.lt/alkoholio-skaiciuokle.
12. Pasibaigus aktyviai pirminei fermentacijai, kai alaus tankis stabilizuojasi ir nebekrinta, tai yra rūgimui visiškai sustojus, alų galima pilstyti į butelius ar statines brandinimui arba perpilti į atskirą indą antrinei fermentacijai (jei recepte nurodyta).
13. Prieš pilstant į brandinimo tarą reikėtų pridėti truputį cukraus į alų, kad jis natūraliai prisisotintų angliarūgštės. Pilstant į butelius ekomenduojamas kiekis – 5-6 g cukraus 1 litrui alaus. Jei naudosite gliukozę (dekstrozę) (rekomenduojama), jos reikės apie 7 g vienam litrui alaus. Pilstant į statines rekomenduojamas 20 proc. mažesnis kiekis cukraus nei į butelius. Prieš maišant cukrų su alumi rekomenduojama cukrų pavirinti mažame kiekyje vandens bent 5 min., kad šis dezinfekuotųsi. Tada sumaišyti cukraus ar gliukozės tirpalą su visu alumi. Tik nemaišykite cukraus tirpalo toje pačioje talpoje, kurioje alus rūgo. Atskirkite išrūgusį alų nuo mielių ir tik tada maišykite jį su cukrumi. Antrinės fermentacijos metu cukraus pridėti nereikia!

Parengė www.savasalus.lt, 2011 m. Visos teisės saugomos. Perpublikuoti galima tik visą tekstą, jo neredaguojant.