Alaus misos koncentratas „MUNTONS St Peters Plum Porter, 3 kg“

(Cukrus gamybos procese nereikalingas, tik išpilstant alų į butelius! Galutinė alkoholio konc.- apie 4,7 proc.)

1. Visame alaus darymo procese vienas svarbiausių dalykų – švara. Prieš pradėdami daryti alų išplaukite ir maksimaliai dezinfekuokite visą įrangą.
2. Pamerkite skardines į karštą vandenį 5-ioms minutėms. Nevirinkite.
3. Atidarykite skardines ir išpilkite turinį į fermentavimo indą.
4. Įpilkite 3,5 litro verdančio vandens į šį indą.
5. Kruopščiai išmaišykite.
6. Pripilkite dar šalto vandens, kad bendras misos kiekis būtų 20 litrų ir kruopščiai išmaišykite. Palikite ataušti iki 18-25 laipsnių temperatūros.
7. Palikite fermentuotis kambario temeratūroje.
8. Fermentacija įprastai būna baigta po 7 dienų, kai „burbuliatorius“ burbuliuoja rečiau nei 1 kartas per minutę. Jei naudojate hidrometrą – kai jo parodymas tampa pastovus ir žemiau 1.014 laipsnių.
9. Fermentacijai pasibaigus, išpilstykite alų į gerai išplautus ir dezinfekuotus butelius. Prieš pilstant į kiekvieną 0,5 litro butelį įdėkite po pusę arbatinio šaukštelio cukraus. Supilsčius palikite butelius kambario temperatūroje maždaug 1 savaitei (nors galima ir visam brandinimo laikotarpiui). Po to, esant galimybei, perneškite alų bręsti į vėsesnę patalpą (rekomenduojama apie +10 laipsnių C, bet ne žemiau kaip + 1 laipsniai C). Alus vėsiai brandinamas subręsta maždaug po 2-3 savaičių, tačiau paragauti, kad žinotumėte, kaip alutis keičiasi brendimo eigoje, galite ir anksčiau. *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 fermentavosi. Atskirkite išrūgusį alų nuo mielių ir tik tada maišykite jį su cukrumi.
10. Skanaus!
11. Jei kils neaiškumų, skambinkite tel. +370 638 28242.

Pagaminta Muntons Plc, Cedars Maltings, Stowmarket. Didžioji Britanija.

Importuotojas ir platintojas www.savasalus.lt
Adresas Antakalnio g. 83-1a, 10215 Vilnius.