

**Alaus misos koncentratas „BREWFERM
BELGIAN WIT“ – baltas kvietinis alus.
Tai baltas, šiek tiek drumstas, malonaus
skonio ir aromato alus. Puikiai tinka
troškuliui numalšinti! Pasigaminsite 15
litrų alaus.**



Paruošimo instrukcija:

1. Kruopščiai praplaukite ir dezinfekuokite visą alaus gaminimo įrangą.
2. Nuimkite plastmasinį indelį nuo skardinės bei išimkite mieles. Pamerkite skardinę į karštą vandenį 10-čiai minučių, kad sušildytumėte turinį. Nevirinkite.
3. Atidarykite skardinę ir išpilkite jos turinį į fermentavimo indą.
4. Įpilkite 1 litrą karšto geriamo vandens į skardinę, kad išskalautumėte visą salyklo ekstraktą, bei supilkite šį vandenį į fermentacijos indą.
5. Įpilkite dar 2 litrus karšto geriamo vandens, pridėkite 750 g gliukozės ir gerai viską išmaišykite. Kai ekstraktas ir gliukozė bus pilnai ištirpę pripilkite dar apie 11 litrų šalto geriamo vandens, kad bendras būsimo alaus kiekis gautųsi 15 litrų. *Dėl geresnės dezinfekcijos, prieš sudėdami gliukozę, pavirinkite ją vandenyje 5 min.
6. Palaukite, kol misos temperatūra pasieks 18-25 laipsnių.
7. Suberkite pridėtas mieles ir lengvai išmaišykite.
8. Sandariai uždarykite fermentacijos indą su įstatytu, vandens pripildytu oro vožtuvu. Palikite fermentuotis kambario temperatūroje maždaug 7-10-čiai dienų.
9. Fermentacijai pasibaigus, išpilstykite alų į gerai išplautus ir dezinfekuotus butelius. Prieš pilstant į kiekvieną 0,5 litro butelį įdėkite po pusę arbatinio šaukštelio gliukozės. 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 + 4 laipsniai C). Alus vėsiai brandinamas subręsta maždaug po 6-8 savačių, tačiau paragauti, kad žinotumėte, kaip alutis keičiasi brendimo eigoje, galite ir anksčiau.
10. Skanaus!
11. Jei kils neaiškumų, skambinkite tel. **+370 638 28242**

Sudėtis: apyniuotas salyklo misos ekstraktas, alaus mielės (atskirame pakelyje).

Kilmės šalis – Belgija, ES. Galiojimo laikas – žiūrėti ant skardinės.

Importuotojas: UAB „Savas alus“. Tel. +370 63828242. www.savasalus.lt, info@savasalus.lt