Alaus misos koncentratai „Tradicinė serija“ 1,5 ir 1,8 kg.

1. Prieš pradėdami gaminti alų – gerai dezinfekuokite visą įrangą, net jei ji nauja. Taip pat susipažinkite su visom instrukcijom ir proceso eiga.
2. Mielių pakelis pritvirtintas pakuotės apačioje, nuimkite jį.
3. Atidarykite pakuotę ir išpilkite iš jos salyklo ekstraktą į fermentavimo indą.
4. Įpilkite 3,5 litro verdančio vandens ir 1 kg gliukozės ar alaus rinkinio pagerintojo į šį indą. *Dėl geresnės dezinfekcijos, prieš sudėdami gliukozę, pavirinkite ją vandenyje 5 min.
5. Kruopščiai išmaišykite.
6. Pripilkite dar apie 17-18 litrų šalto vandens, kad gautųsi bendras būsimo alaus kiekis 23 L. Palikite ataušti iki ~18-23 laipsnių temperatūros.
7. Suberkite tolygiai ant paviršiaus pridėtas mieles.
8. Sandariai uždarykite fermentacijos indą ir palikite fermentuotis kambario temperatūroje. Nepamirškite įstatyti oro barjero („burbuliatoriaus“) iki pusės pripildyto vandens ar dezinfekcinio skysčio! Taip pat įsitikinkite, kad Jūsų fermentacijos indas yra pakankamai didelis (minimum 30 litrų talpos), kad būtų vietos fermentacijos metu susidarančiai putai.
9. Fermentacija įprastai būna baigta maždaug po 8 dienų (+/- 2-3 dienos).
10. Fermentacijai pasibaigus, išpilstykite alų į gerai išplautus ir dezinfekuotus butelius. Prieš pilstant į kiekvieną 0,5 litro butelį įdėkite po pusę arbatinio šaukštelio gliukozės (apie 3 g). 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 3-4 savaičių, tačiau paragauti, kad žinotumėte, kaip alutis keičiasi brendimo eigoje, galite ir anksčiau.
11. Skanaus!
12. Jei kils neaiškumų, skambinkite tel. +370 638 28242 arba rašykite el. paštu info@savasalus.lt.

Pagaminta EU.

Platintojas www.savasalus.lt
UAB „Savas alus“.
Įmonės kodas 302543909, adresas Antakalnio g. 83-1a, 10215 Vilnius.