Alaus misos koncentratai „Muntons“.

1. Prieš pradėdami gaminti alų – gerai dezinfekuokite visą įrangą, net jei ji nauja. Taip pat susipažinkite su visom instrukcijom ir proceso eiga.
2. Išimkite mieles iš po dangtelio ir pamerkite skardinę į karštą vandenį 5-ioms minutėms. Nevirinkite.
3. Atidarykite skardinę ir išpilkite turinį į fermentavimo indą.
4. Įpilkite 3,5 litro verdančio vandens ir 1 kg cukraus į šį indą. *Dėl geresnės dezinfekcijos, prieš sudėdami cukrų, pavirinkite jį 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 ~18-25 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 27-28 litrų talpos), kad būtų vietos fermentacijos metu susidarančiai putai.
9. Fermentacija įprastai būna baigta maždaug po 7 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 cukraus (apie 3 g). Supilsčius palikite butelius kambario temperatūroje maždaug 1 savaitei (nors galima ir visam brandinimo laikotarpiui). Po to, esant galimybei, perneškite alų brėsti į vėsesnę patalpą (rekomenduojama apie +10 laipsnių C, bet ne žemiau kaip + 4 laipsniai C). Alus vėsiai brandinamas subręsta maždaug po 2-8 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 Muntons Plc, Cedars Maltings, Stowmarket, Didžioji Britanija.

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