Alaus gamybos rinkinys Vik Beer Bitter 1,7 kg 23 ltr.



Ypatingas pilno skonio, sodrios gintaro spalvos su kremine puta alus. Tipiškas anglų kavinių alus.

16,88 € su PVM

Prekės kodas: 3.209-241.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Ypatingas pilno skonio, sodrios gintaro spalvos su kremine puta alus.

Tipiškas anglų kavinių alus.

Pakuotėje yra sausų mielių maišelis. Patiekite 8 ° C temperatūroje.

Pagaminamo produkto kiekis, l

Kartumas IBU

Spalva EBC

Pridedamo cukraus kiekis, kg

Tikrojo ekstrakto

Alkoholio, % (tūrio)	Klampumas
20	
39	
52	
1	
11,9	
5,8	
1006	
25	
30	
43	
1	
9,5	
4,6	
1004	

Pastaba. Dėl paruošimo ir fermentacijos sąlygų, galimi nežymūs nuokrypiai nuo pateikiamų galutinio produkto parametrų.

Instrukcija:

1. Pašalinkite mielių pakuotę iš po dangčio.
2. Skardinę 10 minučių panardinkite į verdantį vandenį.
3. Supilkite skardinės turinį į fermentavimo indą kartu su 3 litrais vandens ir 1 kg cukraus.
4. Viską gerai išmaišykite mentele.

5. Turinį papildykite atvėsintu virintu vandeniu iki 18/23 l (žr. lentelę aukščiau).

6. Maišykite apie 5 min.

7. Kai temperatūra pasieks 18-24 ºC, sudėkite mieles ir vėl gerai išmaišykite.

8. Fermentavimo indą sandariai uždenkite dangčiu su oro vožtuvu. Oro vožtuvą užpildyti vandeniu.

9. Fermentacijos procesas trunka 5-8 dienas. Fermentacijos pabaigoje klampumas turi būti mažesnis nei 1002/4.

10. Išpilstymo metu, karbonizacijai įdėkite 5g/l cukraus. Butelius sandariai uždarykite.

11. Išpilstytą alų dvi savaites laikykite 18-24 ºC, kitas dvi savaites laikykite vėsiai 4-6 ºC temperatūroje.

12. Jūsų alus paruoštas.

Saugojimas

Laikyti vėsioje, sausoje vietoje. Atidaryta pakuotė turėtų būti sunaudojama iš karto.

Kilmės šalis. Italija.

Nuotraukų galerija:

