

Alus plāns 25.08.2010

Alus, plānotais gatavais produkts ~20 litri

Izejvielas: 4.5 kg Pilzenes iesals, 100 g tumšais karameļu iesals, raugs Safale US-05, 10 g Magnu apiņi, 50g Hellertauer hersbrucker apiņi

Paredzētā iesala ievajaušana 67 C, turēšana šādā temperatūrā 60 min, tad temperatūras pacelšana līdz 76 C, turēšana šādā temperatūrā 10 min. Iesala pārskalošana ar 77 C ūdeni.

Aprīkojums: plīts vai gāzes deglis, katls 40L, fermentācijas trauks vismaz 30L (pielāgots lai lietotu arī filtrēšanai), lielā karote, dzesētājs, termometrs, hidrometrs, hidroaizvars, svāri, siets, jods, caurduris – siets.

Vizuālais info (tiesa gan nedaudz citai receptei) - <http://kupla.lv/?s=soli+pa+solim&x=0&y=0>

1. Visus katlus, traukus un instrumentus nodezinficēju. Ar hlora tabletēm, vai joda šķīdumu (korķītis uz 10 L)
2. Ņemu katlu (~40 litri), uzkaršu ūdeni ~12 litri līdz 73.5C.
3. Noslēdzu uguni, iemaisu 4.5 kg čehu Pilzenes iesalu, 100 g tumšo karameļu iesalu (jau iepriekš samalti). Mēra temperatūru, lai tā pēc ievajaušanas būtu 67C. Var pieliet auksto vai karsto ūdeni papildus, lai dabūtu īsto temperatūru.
4. Sasedzu katlu ar vates deķi un noturu šādā temperatūrā 60min
5. Paralēli karsēju 16L ūdeni līdz 77C, ar ko vajadzēs pārskatīt iesalu.
6. Kad sasētais katls nostāvējis 60min, karsēju to tālāk līdz 76C un tad visu pārleju uz filtrēšanas jeb tecināmo trauku
7. Noturu tecināmajā traukā 10min
8. Sāku tecināt lēnām misu, sākuma leju atpakaļ, kamēr sāk tecēt dzidr. Tecinu uz lielo katlu
9. Kad drusku notecējis, atlikušo lēnam apleju ar ~16L 77C ūdens. Lej lēnām, lai nesašūmē iesalu un nesāk tecēt duļķains
10. Iztecina misu lieku vārīt
11. Sieviešu zeķē ieberu granulētos apiņus Magnum 10gr. un galu aizsienu ciet
12. Kad sāk vārīties, tad iemetu apiņu maisiņu un vāru 50 min.
13. Pievienoju citā zeķē vēl 50gr. apiņus Hersbrucker un pavāru vēl 10 min.
14. Iemērcu dzesētāju, lai tas nodezinficējas
15. Ņemu nost katlu no uguns un strauji atdzesēju līdz 22 C (virsraugam), izmantojot spirāli, caur kuru laiž auksto ūdeni
16. Leju atdzesēto misu fermentācijas traukā
17. Pamēru blīvumu, jābūt ap 1051. Ja pa blīvu, tad arī vēl šajā fāzē var pieliet iepriekš novārītu/atdzesētu ūdeni. Ja par maz, tad nebēdājam, būs ok.
18. Tad pievienoju sauso raugu, uzberot pa virsu, tālāk pats nosēdīsies.
19. Fermentācijas trauku noslēdzu ar fermentācijas trubiņu un lieku uz 7 dienām rūgt, aptuveni 18-22 C temperatūrā. Vaktēju vai izdalās burbulīši.
20. Atstāju norūgušo alu vēl uz 7 dienām, lai nogatavinās. Ja iespējams, tad nedaudz vēsākā vietā, ap 18C
21. Pēc tam ar trubiņu norūgušo alu nosūcu uz tīru trauku, no kura pildīšu pudelēs.
22. 100g ūdens uzvāru 100g cukura. Kad izšķīdis, pievienoju alum un nedaudz iemaisu. Tā būs tā cukura mazā deva, kas saražos gāzi pudelēs.
23. Pildu pudelēs, korķēju ciet.
24. Tad pudeles turu vismaz 7 dienas 21 C temperatūrā.
25. Pēc tam uz ledusskapī, vismaz 7 dienas.