ALAUS GAMINIMO INSTRUKCIJA

BELGIŠKAS KVIETINIS "WITBIER"

Mielai atsakysime į visus jūsų klausimus ir lauksime jūsų atsiliepimų ir nuotraukų: **info@flera.lt**

Alaus gaminimas susideda iš 4 etapų:

- Grūdų mirkymo
- Virimo
- Fermentacijos
- Išpilstymo į butelius

Šiam procesui reikės skirti apie 4 valandas (tiesa, pradedantiesiems gali prireikėti šiek tiek daugiau laiko). Per šį laiką išmirkysite grūdus, išvirsite apynius ir ekstraktą bei paruošite gaminį fermentacijai. Po savaitės, kai fermentacija bus baigta, alų galėsite pilstyti į butelius (tai trunka apie valandą). Po to alus brandinamas dar 2-4 savaites, kad subręstų ir būtų tinkamas vartoti.

VIRIMO DIENA

Grūdų mirkymas, apynių ir ekstrakto virimas

1 sav.

IŠPILSTYMO DIENA

Išpilstymas į butelius

1-2 sav.

Į SVEIKATĄ!

Su mūsų rinkiniu vienu metu galėsite išvirti **iki 11 litrų** alaus (apie 22 vienetus 0,5 litro butelių). O kitam kartui turėsite visą būtiną įrangą, papildomai prireiks tik ingredientų, kuriuos taip pat galite pasirinkti iš mūsų plataus skonių asortimento.

Štai kuo reikėtų parūpinti iš savo virtuvės: 1 didelio puodo (5-10 litrų) ir 1 vidutinio puodo (2-5 litrų), kiaurasamčio, piltuvėlio, vandens iš čiaupo. Alaus išpilstymo dieną (po savaitės) jums papildomai prireiks tuščių butelių.

1. GRŪDŲ MIRKYMAS

Pirmas žingsnis – iš grūdų išgauti cukrų. Vėliau mielės jį pavers alkoholiu ir anglies dioksidu. Cukraus išgavimas vyksta pilant vandenį į salyklą (grūdus) ir kaitinant mišinį (misą).

Laikas: 50 min.
Ką naudoti iš alaus gaminimo rinkinio: grūdai, termometras, maišelis.
Reikalingi virtuvės reikmenys: 1 didelis puodas (5-10 litrų) ir 1 vidutinis puodas (2-5 litrų).

Alų sudaro 90 % vandens, todėl svarbu, kad vanduo būtų geros kokybės. Didelė tikimybė, kad vanduo iš jūsų čiaupo bus tinkamas alui virti. Tačiau jei įprastai filtruojate geriamąjį vandenį, tai atlikite ir vandeniui, kurį naudosite alui gaminti, arba naudokite stalo vandenį iš parduotuvės.

Užkaitinkite didelį 5–10 litrų puodą su vandeniu iki **73 °C.** Išjunkite viryklę, sudėkite grūdus į maišelį ir panardinkite į vandenį, kad jie būtų visiškai apsemti. Temperatūra šiek tiek nukris ir stabilizuosis ties **70 °C.** Uždenkite puodą dangčiu ir palikite grūdus mirkti apie **30 minučių**, išlaikydami **~70 °C** temperatūrą. Jei reikia, švelniai pakaitinkite.
Tuo metu kitame puode užvirkite **2 litrus** vandens iki **78 °C** ir pasiruoškite tolimesniam procesui.

Po 30 minučių iškelkite maišelį su grūdais iš didžiojo puodo ir trumpai įmerkite į mažesnįjį puodą su karštu vandeniu. Ištraukę maišelį, leiskite grūdams nuvarvėti kelias minutes – tai padės išplauti daugiau aromatinių medžiagų ir saldumo iš salyklo. Gautą misą iš mažojo puodo supilkite atgal į didįjį puodą.

Dėmesio – maišelio nerekomenduojama gręžti, tiesiog leiskite jam ramiai mirkti, o po to nuvarvėti.

Maišelį su grūdais iškratykite ir išplaukite, maišelio jums dar reikės apynių vyrimui.

2. VIRIMAS

Kitas žingsnis – supilti ekstraktą ir apynius į misą.

Laikas: 80 min.
Ką naudoti iš alaus gaminimo rinkinio: apyniai, salyklo ekstraktas, dezinfekavimo milteliai, maišelis.
Reikalingi virtuvės reikmenys: puodas su misa, kriauklė arba praustuvas, vanduo iš čiaupo, kiaurasamtis, 1 indas dezinfekavimo milteliams (puodas arba dubuo, kurio talpa ne mažesnė kaip 3 litrai), ledo kubeliai arba šaltos pakuotės (jei turite).

Šiame etape ekstraktą būtina atšildyti, todėl pirmiausia įdėkite jį į atskirą puodą ir užpilkite šiltu vandeniu. Palaukite, kol ekstrakto masė suskystės, tuomet supilkite ekstraktą į misą **intensyviai maišydami**, kad nepriliptų prie puodo dugno.

Supylus, praskalaukite ekstrakto indelį nedideliu kiekiu šilto vandens, kurį taip pat įpilkite į misą. Tuomet pripilkite į puodą su misa vandens tiek, kad neapsemta puodo dalis nuo viršaus būtų **bent 3-4 centimetrai**.

Puode palikti neapsemtus 3-4 centimetrus būtina, kadangi virimo metu misa gali bet kada išsilieti.

Pripylus vandens ir gerai išmaišius ekstraktą galite padidinti ugnį, kad misa pradėtų virti.
Neatsitraukite nuo verdančio puodo, kadangi šiuo virimo etapo metu misa **gali bet kada išsilieti**, ir tai būtų labai apmaudi klaida. Jei matote, kad skysčio apimtis didėja, kad gali išsilieti per kraštus, nedelsiant sumažinkite ugnį ir atsargiai papūskite susidariusias putas.

Skysčiui pradėjus nestipriai kunkuliuoti, į maišelį įdėkite **„kartinančius“** apynius ir nustatykite laikmatį **60 minučių**.
Likus **5 minutėms** iki virimo pabaigos įdėkite **„aromatinius“** apynius, karčiąsias apelsinų žieveles ir kalendra iš **”priedai”** pakuotės.

Virimo metu jokiu būdų neuždarykite puodo su dangčiu.

Virimo trukmė yra 60 minučių: per šį laiką galite dezinfekuoti fermentacijos įrenginius (fermentacijos talpyklą, guminį kamštį, termometrą, burbuliatorų, kiaurasamtį, piltuvą).
Su **PUSE** dezinfekavimo priemonių pakete esančio turinio.

Taip pat paruoškite kriauklę užkimškite ir paverskite ją ledo vonia: įdėkite kelis kilogramus ledo (jei turite) ir įpilkite šalto vandens. Po 60 minučių išjunkite viryklę, **uždenkite puoda dangčiu**, kad būtų išvengta taršos ir perkelkite jį į ledo vonią.

Ledo vonioje misa turi atvėsti **iki 23 °C** ir mažiau. Kuo greičiau misa atšals, tuo alus bus skaidresnis ir mažesnė bus taršos tikimybė, tad naudokite kuo daugiau ledo ir retkarčiais sumaišykite vandenį su ledu kriauklėje. Dezinfekuotu termometru patikrinkite, ar misos temperatūra tapo žemesnė nei **23 °C**.

3. FERMENTACIJA

Laikas: 30 min. + 1 savaitė fermentacijai.
Ką naudoti iš alaus gaminimo rinkinio: fermentacijos talpykla, guminis kamštis, oro užraktas, mielės.
Reikalingi virtuvės reikmenys: piltuvėlis.

Pirmiausia reikės nuimti plastiką nuo fermentacijos talpos, kuris apsaugo nuo saulės spindulių. Tai padarysite atskirdami viršutinę dalį ir atsargiai ją ištraukdami pro rankenas, tuomet pavyks nuimti viršutinę plastiko dalį.

DĖMESIO, NUO ŠIO MOMENTO VISKAS KĄ LIEČIATE TURI BŪTI DEZINFEKUOTA!

Pilkite misą į dezinfekuotą fermentacijos talpyklą, naudodami dezinfekuotą piltuvą. Įsitikinkite, kad ant puodo dugno neliktų prilipusios tirštos masės. Jei turite kiaurasamtį, juo galite išmaišyt misą, kad neliktų nuosėdų; tuo atveju, jei matote, kad nuosėdų dar liko, ar neturite kiaurasamčio, įpilkite į puodą švaraus vandens ir praskalaukite, tuomet pripildykite vandens į fermentacijos talpyklą iki **11,5 litrų**.

Atidarius mielių pakelį supilkite **visą** turinį į talpyklą.

Uždėkite atgal apsauginį plastiką, paimkite dezinfekuotą guminį kamštį ir užsandarinkite talpyklą, jei kamštis iššoka, patrinkite jį su popierine servetėle. Siekiant užtikrinti, kad mielėse būtų pakankamai fermentacijai būtino deguonies, pravėdinkite misą. Paiimkite fermentacijos talpyklą už rankenėlių ir lengvai pasūbuokite. Tuomet pripilkite dezinfekuoto vandens į oro užraktą iki pusės ir įstatykite jį į guminį kamštį.

Susidaręs oro užraktas užtikrina, kad anglies dioksidas galėtų išeiti rūgimo proceso metu ir oras negalėtų patekti į fermentacijos talpyklą. Dabar palikite talpyklą stovėti tamsioje vietoje kambario temperatūroje (tinkamiausia yra **18-21°C** temperatūra) bent savaitę (rekomenduotina 10 ar daugiau dienų).

Per artimiausias vieną ar dvi dienas mielės greitai dauginsis ir cukrų pakeis alkoholiu. Jis pradės burbuliuoti oro užtvaroje, o ant misos pradės formuotis putos, kas yra įprasta. Svarbu, kad fermentacijos procesas tęstųsi mažiausiai savaitę (net jei atrodo, kad fermentacija jau yra pasibaigusi). Alų galima laikyti uždaroje fermentacijos talpoje iki trijų savaičių, kol jį išpilstysite.

Kol vyksta alaus fermentacijos procesas, **rekomenduotina pradėti rinkti butelius**. Galite naudoti 0,5-1 litro užsukamus butelius arba 0,5-1 litro butelius su segtuku.
Jums reikės apie 22 butelių po 0,5 litro arba apie 11 butelių po 1 litrą.

Butelius taip pat galima įsigyti čia:
flera.lt/priedai

Skenuokite

4. IŠPILSTYMAS Į BUTELIUS

Šiame žingsnyje išpilstome „jauną alų“ ir paliekame bręsti. Šiame alaus gamybos etape gali praversti dar viena rankų pora.

Laikas: 60 min + 1-2 savaitės brandinimo.
Ką naudoti iš alaus gaminimo rinkinio: dezinfekavimo milteliai, cukraus gabaliukai, automatinė alaus pompa, žarnelė ir automatinio pilstymo vamzdelis.
Reikalingi virtuvės reikmenys: 1 indas dezinfekavimo milteliams (puodas arba dubuo, kurio talpa ne mažesnė kaip 3 litrai), piltuvėlis, apie 22 tušti x 0,5 l talpos buteliai (arba apie 11 tušti 1 l talpos buteliai), vandens iš čiaupo.

Pirmiausia reikia įsitikinti, kad mielės turi iš ko gaminti anglies dioksidą buteliuko brandinimo procese.
Šį procesą galima užtikrinti į butelius įdedant cukraus gabaliuką, kuris nesuteiks saldumo, o, priešingai, kaip tik užtikrins gaivų alaus skonį.

Visų pirma, šiltame vandenyje dezinfekuokite išpilstymo instrumentus (butelius, kamštelius, automatinę alaus pompą, žarnelę ir automatinio pilstymo vamzdelį) su likusia puse dezinfekavimo miltelių.

Dezinfekavus butelius į juos sudėkite cukraus gabaliukus. 0,5 litro buteliams naudokite vieną cukraus gabaliuką, o į 1 litro talpos butelius – du cukraus gabaliukus.

Padėkite fermentacijos talpyklą su alumi ant virtuvės stalviršio arba stalo (**darykite tai atsargiai**, lėtais judesiais, kitaip galite sutrikdyti apačioje gulinčias mieles) ir tuščius alaus butelius kažkur žemiau, pavyzdžiui, ant grindų.

Išimkite fermentacijos kamštį ir oro užraktą iš fermentacijos talpyklos.

Paimkite alaus pompą ir pumpuokite vamzdelį per viršutinį galą. (Geriausia pasitreniruoti pompos dezinfekavimo metu).

Dezinfekuokite alaus pompą ir vamzdelius laikydami apatinę pompos dalį dezinfekavimo tirpale ir kelis kartus energingai traukdami ir stumdami viršutinę dalį, kad išpumpuotumėte dezinfekavimo priemonę per vamzdelį, tai atlikę ištuštinkite vamzdelį. Lėtais judesiais įstumkite alaus pompą į fermentacijos talpyklą ir laikykite vertikaliai. Stenkitės nesumaišyti apačioje nusėdusių mielių.

Įdėkite automatinį pilstymo vamzdelį į pirmąjį tuščią alaus butelį (šiam veiksmui atlikti rekomenduotina paprašyti kito žmogaus pagalbos). Įsitikinkite, kad vamzdelis **remiasi** į butelio **dugną** (taip atsidaro sklendė).

Kelis kartus energingai pumpuokite viršutinę alaus pompos dalį, kad pradėtumėte siurbti alų per vamzdelį į alaus butelį. Pasistenkite, kad nesusimaišytų mielės fermentacijos talpyklos apačioje. Taip pat stenkitės išvengti pernelyg didelio burbuliavimo, kitu atveju per daug deguonies gali įsigerti į alų šiame etape.

Kadangi fermentacijos talpykla yra aukščiau už alaus butelius, dėl esančios traukos alus kils į viršų ir automatiškai tekės per vamzdelį į butelius.

Neužpildykite daugiau nei 90 % butelio talpos, kad liktų vietos slėgiui susidaryti. Jeigu pilnai pripildysite butelius, jie gali sprogti.

Kai tik užpildysite pirmąjį alaus butelį iki **90 proc**. jo talpos, pakelkite automatinį pilstymo vamzdelį – tada sklendė užsidarys ir galėsite kartoti procesą pildant kitą butelį. Kai supilstysite **11 litrų** į butelius, daugiau nebepilkite, esant norui paragauti likutį, galite įsipilti į bokalą (skonis toli gražu nebus galutinis, tai tik jaunas alus).

Viskas! Kai išpilstysite alų į butelius, uždarykite juos dezinfekuotais kamšteliais.

Laikykite alaus butelius vertikaliai tamsioje vietoje kambario temperatūroje (labiausiai tinka **18-20°C** temperatūra) **1-2 savaites**, kad alus subręstų. Per šį laiką likusi mielių dalis cukrų pavers anglies dioksidu, o alus sukurs savo autentišką skonį.

Po **1-2 savaičių** įdėkite butelius į šaldytuvą, juos laikykite **vertikalioje** padėtyje. Palikite juos bent dviem dienoms, kad būtų sustabdytas antras rūgimas ir leiskite mielėms nusistovėti. Alų galima laikyti šaldytuve apie **12 savaičių** (svarbu atsižvelgti į tai, ar naudoti indai buvo sterilūs).

Sveikiname, Jūsų gamybos alus paruoštas!
Laikas švęsti savo pasiekimą su draugais (jei norite pasidalinti).

Į sveikatą!

BELGIŠKAS KVIETINIS "WITBIER"

Optimali gėrimo temperatūra: patiekti apie 6-8°C.
(Išimkite iš šaldytuvo prieš 5-10 minučių).

Prieš pilant alų į taurę rekomenduojama jį suplakti, pagardinti citrinos griežinėliu ir gerti iš specialios atšaldytos taurės.

Geriausi baltojo alaus gastronominiai deriniai yra balta žuvis, sušiai ir rūkyta lašiša, jūros gėrybės, tartaras, makaronai su jūros gėrybėmis, lengvi švieži sūriai, maskarponė, feta.

Sunku suprasti iš instrukcijos?

Peržiūrėkite vaizdo medžiagą čia:
flera.lt/alaus-gaminimo-instrukcija

Skenuokite

Pasiruošę virti dar?

Suplanuokite sekantį alaus virimą! Turime daugiau alaus receptų kurios galite išmėginti!

Mūsų receptų rinkiniai yra suderinami su daugkartine įranga įtraukta į šį rinkinį. Receptų rinkinius sudaro salyklo ekstraktas, apyniai, grūdai, mielės ir dezinfekavimo priemonė.

Apsilankykite mūsų svetainėje **WWW.FLERA.LT**, kurioje rasite ingredientų, butelių alui ir papildomos įrangos.
Išvirkite kitą alų arba išbandykite mūsų užpiltines!

Taip pat, sekite mus socialiniuose tinkluose, kad sužinotumėte mūsų naujienas bei specialius pasiūlymus!

@flera.lt @flera.lt www.flera.lt

Siekiame nuolat tobulėti ir gerinti savo teikiamų paslaugų ir produktų kokybę, todėl norime geriau pažinti jūsų patirtį. Užpildyti šią anketą užtruks tik apie 2 minutes, ji yra anoniminė, tačiau labai pagelbės vystant mūsų veiklą.

Skenuokite

LENGVA. ĮDOMU. SKANU.

GAMINKITE, RAGAUKITE, DALINKITĖS IR LAIMĖKITE!

3 PAPRASTI ŽINGSNIAI:

1. **Gaminimas:** Paruoškite alų vadovaudamiesi rinkinio instrukcijomis ir mėgaukitės šiuo unikaliu procesu.
2. **Degustacija:** Paragaukite savo sukurtą alų ir pasimėgaukite rezultatu.
3. **Dalinkitės**: Nufilmuokite arba nufotografuokite gaminimo bei degustavimo akimirkas ir pasidalinkite jomis su mumis!

PASIŪLYMAS DALYVIAMS!

- Kiekvienas, kuris pasidalins vaizdo įrašu ar nuotrauka iš alaus gamybos proceso, gaus dovaną – vieną iš mūsų alaus gamybos reikmenų: valymo šepetį, dezinfekcijos miltelius, valiklį, skonių papildymą ar kitą naudingą priedą!
- Geriausias mėnesio dalyvis laimės net **100 €** vertės dovanų kuponą!

KAIP DALINTIS?

- Įkelkite nuotrauką ar vaizdo įrašą į Instagram arba Facebook.
- Pažymėkite mus **@flera.lt** ir naudokite žymę - **#stipriostradicijos**

Nenorite dalintis viešai?
Savo nuotrauką ar vaizdo įrašą galite atsiųsti mums tiesiogiai el. paštu **klientai@flera.lt**

Daugiau apie žaidimo taisykles – **www.flera.lt/konkursas**