

# Alaus gamybos rinkinys Coopers English Bitter 1,7 kg 23 ltr.



Rudos vario spalvos su raudonais atspalviais ir kreminės putos. Alaus aromatas - malonus gėlių aromatas su skrudinto ir saldaus salyklo skonių deriniu, o pabaigoje - su tvirta kartumo gaiva. Jei pageidaujama, galima patiekti šiek tiek mažiau atšaldytą.

**20,96 € su PVM**

Prekės kodas: 3.209-1620.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

## **Prekės aprašymas:**

## **Instrukcija:**

1. Atidarykite plastikinį dangtelį ir pašalinkite mielių pakuotę iš po jo.
2. Neatidarytą skardinę panardinkite į verdantį vandenį ir išjungus liepsną palaikykite 10 minučių.
3. Saugiai ir atsargiai atidarykite skardinę. Jos turinį supilkite į fermentavimo indą kartu su 2 litrais karšto virinto vandens ir 1 kg cukraus.
4. Viską gerai išmaišykite mentele.
5. Turinį papildykite atvėsintu virintu vandeniu iki 23l žymos.
6. Maišykite apie 5 min.
7. Kai ingredientai gerai susimaišys ir temperatūra pasieks 18-24 °C, sudėkite mieles (išimtas iš po plastikinio dangtelio) ir vėl gerai išmaišykite.
8. Fermentavimo indą sandariai uždenkite dangčiu su oro vožtuvu. Oro vožtuvą užpildyti vandeniu. Po 12-24 valandų prasideda fermentacija.

9. Fermentacijos procesas trunka 5-10 dienų. Puiku, jei fermentacijos metu būtų palaikoma 22 °C. Esant žemesnei temperatūrai, procesas užtruks dar kelias dienas, o esant aukštesnei temperatūrai - atvirkščiai.
10. Gerai išplaukite talpą, į kurią pilstysite alų. Išpilstymo metu, karbonizacijai įdėkite 6g/l cukraus. Butelius sandariai uždarykite.
11. Išpilstytą alų dvi savaites laikykite vertikaliaje padėtyje 18-24 °C, kitas dvi savaites laikykite vėsiai 4-6 °C temperatūroje.
12. Tolimesnis brandinimas 2-3 mėn pagerins skonines savybes. Laikyti nerekomenduojama ilgiau, nei 24 mėn nuo išpilstymo datos.
13. Jūsų alus paruoštas. Dabar metas mėgautis Jūsų paruoštu gėrimu! Skanaus!

### Saugojimas

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

**Kilmės šalis.** Italija.

### Nuotraukų galerija:



