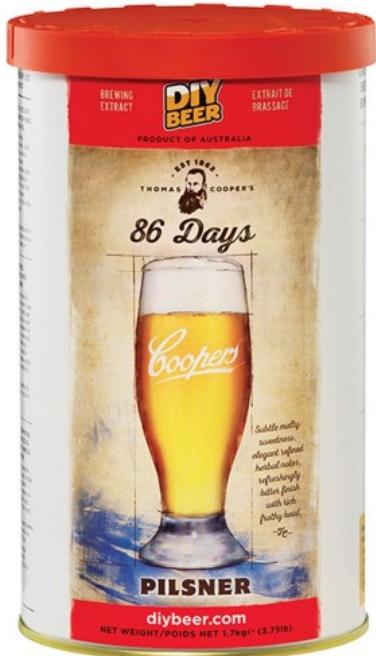


Alaus gamybos rinkinys Coopers 86 Days Pilsner 1,7 kg 23 ltr.



Aukso spalvos, subtilaus salyklo saldumo, elegantiškų rafinuotų žolelių natū, gaivaus švarumo, gaivaus kartumo skonio ir gausios putojančios putos.

25,20 € su PVM

Prekės kodas: 3.209-1625.01

Prekės galimos pakuočės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Instrukcija:

1. Atidarykite plastikinį dangtelį ir pašalinkite mielių pakuočę iš po jo.
2. Neatidarytą skardinę panardinkite į verdantį vandenį ir išjungus liepsnų 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 atvésintu virintu vandeniu iki 23l žymos.
6. Maišykite apie 5 min.
7. Kai ingredientai gerai susimaišys ir temperatūra pasieks 18-24 °C, sudékite mieles (išimtas iš po plastikinio dangtelio) ir vėl gerai išmaišykite.
8. Fermentavimo indą sandariai uždenkite dangčiu su oro vožtuvu. Oro vožtuvą užpildytį 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 iðėkite 6g/l cukraus. Butelius sandariai uždarykite.
11. Išpilstytą alų dvi savaites laikykite vertikalioje padėtyje 18-24 °C, kitas dvi savaites laikykite vésiai 4-6 °C temperatūroje.
12. Tolimesnis brandinimas 2-3 mén pagerins skonines savybes. Laikyti nerekomenduojama ilgiau, nei 24 mén nuo išpilstymo datos.
13. Jūsų alus paruoštas. Dabar metas mëgautis Jūsų paruoštu gérimu! Skanaus!

Saugojimas

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

Kilmės šalis. Italija.

Nuotraukų galerija:



