Brewmistress · Salyklas – špargalka

Atnaujinta 2026-11-22 · versija 2

Namų aludarystės parduotuvių salyklo rūšys pagal grupes: spalva, kiek naudoti, ką jos suteikia ir tos pačios rūšies salyklas iš skirtingų salyklinių, kurį galima keisti tarpusavyje.

Parduodama namų aludarystės parduotuvėse: Lietuva.

Dalis: didžiausia salyklo mišinio dalis, kurią rekomenduoja salyklinės. Tos pačios rūšies salyklą iš skirtingų salyklinių galima keisti tarpusavyje; spalva gali šiek tiek skirtis.

Bazinis salyklas

Salyklo rūšis	Spalva (EBC)	Dalis	Suteikia	Tos pačios rūšies iš salyklinių
Avižinis salyklas	2–8	≤ 30 %	Pilnumas, Puta	Crisp Naked Oat Malt
Mild Ale salyklas	7–12	≤ 100 %	Pilnumas, Duona & sausainiai	Viking Golden Ale Malt
Pale Ale salyklas	4,5–10	≤ 100 %	Duona & sausainiai	CHÂTEAU PALE ALE, Crisp Finest Maris Otter Ale Malt, Crisp No 19 Maris Otter Ale Malt, Viking Pale Ale Malt, Simpsons Finest Pale Ale Golden Promise
Pilzeno salyklas	2–5	≤ 100 %		CHÂTEAU PILSEN 2RS, MALTOSA Pilsner, Viking Pilsner Malt
Ruginis salyklas	4–10	≤ 50 %	Pilnumas, Puta, Duona & sausainiai	Crisp Rye Malt, Viking Rye Malt, Weyermann Rye Malt pale
Speltos salyklas	3–7	≤ 60 %	Puta, Pilnumas	CHÂTEAU SPELT MALT
Šviesus kvietinis salyklas	3–6	≤ 80 %	Puta, Pilnumas	MALTOSA Wheat Malt, Viking Wheat Malt

Specialusis salyklas

Salyklo rūšis	Spalva (EBC)	Dalis	Suteikia	Tos pačios rūšies iš salyklinių
Ąžuolu rūkytas kvietinis salyklas	3–8	≤ 100 %	Puta, Dūmai, Pilnumas	Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Biscuit salyklas	45–80	≤ 15 %	Duona & sausainiai	CHÂTEAU ABBEY (CHÂTEAU MONASTIQUE for the US market), CHÂTEAU BISCUIT
Melanoidinis salyklas	35–90	≤ 20 %	Duona & sausainiai, Pilnumas, Puta	Simpsons Aromatic Malt, Weyermann Melanoidin Malt
Raudonasis salyklas	25–45	≤ 100 %	Pilnumas, Puta, Duona & sausainiai	Viking Red Active Malt
Rudasis salyklas	100–560	≤ 15 %	Duona & sausainiai, Skrudinimas	Crisp Brown Malt, Simpsons Brown Malt
Rūgštinis salyklas	1,5–6	≤ 10 %		–
Rūkytas salyklas	2–10	≤ 100 %	Dūmai	CHÂTEAU SMOKED
Šviesus Miuncheno salyklas	12–20	≤ 100 %	Duona & sausainiai, Pilnumas	CHÂTEAU MUNICH LIGHT, Viking Munich Light
Tamsus Miuncheno salyklas	20–30	≤ 100 %	Duona & sausainiai, Pilnumas	Viking Munich Dark
Vienos salyklas	4–10	≤ 100 %	Duona & sausainiai	CHÂTEAU VIENNA, Viking Vienna Malt

Karamelinis salyklas

Salyklo rūšis	Spalva (EBC)	Dalis	Suteikia	Tos pačios rūšies iš salyklinių
Dekstrininis salyklas	2–9	≤ 10 %	Pilnumas, Puta	Crisp Dextrin Malt, Weyermann CARAPILS
Karamelinis ruginis salyklas	150–250	≤ 15 %	Pilnumas, Puta, Duona & sausainiai	Weyermann CARARYE
Karamelinis salyklas 120	85–135	≤ 15 %	Pilnumas, Saldumas, Karamelė & vaisiai	MALTOSA Caramel Classic, Simpsons Crystal Light
Karamelinis salyklas 150	135–190	≤ 15 %	Karamelė & vaisiai, Pilnumas, Saldumas	Simpsons Crystal Medium
Karamelinis salyklas 250	190–300	≤ 10 %	Karamelė & vaisiai, Pilnumas, Puta	Simpsons Crystal Dark, Viking Caramel 200

Salyklo rūšis	Spalva (EBC)	Dalis	Suteikia	Tos pačios rūšies iš salyklinių
Karamelinis salyklas 50	37–60	≤ 20 %	Pilnumas, Puta, Saldumas	Weyermann CARARED
Karamelinis salyklas 70	60–85	≤ 20 %	Pilnumas, Karamelė & vaisiai, Puta	Simpsons Premium English Caramalt, Weyermann CARAAMBER

Skrudintas salyklas

Salyklo rūšis	Spalva (EBC)	Dalis	Suteikia	Tos pačios rūšies iš salyklinių
Juodasis salyklas	1100–1900	≤ 5 %	Skrudinimas	Viking Black Malt
Skrudinti miežiai	750–1600	≤ 10 %	Skrudinimas	Simpsons Roasted Barley
Šokoladinis ruginis salyklas	400–800	≤ 5 %	Skrudinimas	Weyermann Chocolate Rye Malt
Šokoladinis salyklas	800–1100	≤ 10 %	Skrudinimas	Crisp Chocolate Malt or Coffee Malt, Simpsons Chocolate Malt, Viking Chocolate Malt
Šviesus šokoladinis salyklas	350–800	≤ 10 %	Skrudinimas	Simpsons Pale Chocolate

Dribsniai, ekstraktas ir cukrus

Salyklo rūšis	Spalva (EBC)	Dalis	Suteikia	Tos pačios rūšies iš salyklinių
Avižų dribsniai	1–5	≤ 30 %	Pilnumas, Puta	Crisp Flaked Torrefied Oats
Dekstrozė	0–1	≤ 20 %		–
Fruktozė	0–1	≤ 20 %		–
Išpūsti kviečiai	2–5	≤ 20 %	Puta	Crisp Torrefied Wheat
Kukurūzų dribsniai	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Maize
Miežių dribsniai	1–5	≤ 20 %	Puta, Pilnumas	Crisp Flaked Torrefied Barley
Ryžių dribsniai	1–3	≤ 40 %		–
Sausas salyklo ekstraktas, šviesus	8–15	≤ 100 %		–
Skystas salyklo ekstraktas, kvietinis	5–25	≤ 100 %	Puta, Pilnumas	–
Skystas salyklo ekstraktas, šviesus	5–15	≤ 100 %		–
Skystas salyklo ekstraktas, tamsus	40–150	≤ 100 %	Pilnumas, Duona & sausainiai	–

Praktinės taisyklės

Bazinis salyklas duoda cukrų	Šviesus bazinis salyklas, pavyzdžiui, Pilzeno ir Pale Ale salyklas, turi pakankamai fermentų, kad suskaidytų savo krakmolą ir dar dalį kito krakmolo, o Miuncheno salyklas jų turi gerokai mažiau. Karamelinis salyklas, skrudintas salyklas ir dribsniai naudingų fermentų neturi: dribsnius reikia salinti kartu su baziniu salyklu, o karamelinį ir skrudintą salyklą galima ir mirkyti šiltame vandenyje jų nesalinant. Tegul bazinis salyklas sudaro didžiąją salyklo mišinio dalį.
Spalva	Spalva apytiksliai apskaičiuojama pagal Morey formulę: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, kur MCU – suma: salyklo spalva °L × salyklo kg × 8,35 / alaus litrai. Formulė tinka maždaug iki 50 SRM, o EBC ≈ 1,97 × SRM. Skrudintas salyklas stipriai dažo: 1–3 % suteikia daugiau spalvos be stipraus skonio, o porteryje ir staute dažnai naudojama iki maždaug 10 %.
Saldumas, pilnumas ir sausumas	Karamelinis salyklas suteikia karamelinio saldumo ir spalvos, o dalis jo cukraus nesufermentuojama ir suteikia sodrumo. Dekstrininis salyklas (pvz., Carapils) naudojamas didesniam pilnumui ir putai, o spalvai ar skoniui beveik neturi įtakos. Skrudintas salyklas suteikia sausą skrudinimo skonį, kuris didesniu kiekiu gali tapti kartus ir aštrus.
Salinimo temperatūra	Žemesnė salinimo temperatūra, apie 62–65 °C, duoda daugiau fermentuojamo cukraus ir sausesnį alų. Aukštesnė, apie 68–70 °C, palieka daugiau dekstrinų ir duoda sodresnį alų.
Salinimo pH	Salinimas vyksta geriausiai, kai pH yra apie 5,2–5,6, matuojant iki kambario temperatūros atvėsusį mėginį, nes šiltas mėginys rodo žemesnį pH. Rūgštinis salyklas sumažina pH maždaug 0,1 vieneto kiekvienam salyklo mišinio procentui, o karamelinis ir skrudintas salyklas jį taip pat mažina.
Kviečiai, avižos ir rugiai	Kviečiai pagerina putą, o avižos ir rugiai suteikia daugiau sodrumo. Kviečiai ir rugiai neturi lukštų, rugiuose gausu lipnių pentozanų, o avižose – beta gliukanų, todėl, kai jų dalis didelė, salinimo masė gali tapti klampi ir sunkiai plaunama. Ryžių lukštai salinimo masėje palengvina plovimą.

Šaltiniai: beerandbrewing.com, beersmith.com, brewingwithbriess.com, byo.com, cdn.shopify.com, howtobrew.com, pmc.ncbi.nlm.nih.gov, shop.textalk.se, webstaurantstore.com

Terminai paaiškinti

Spalva (EBC)	Salyklo spalva EBC skalėje. Bazinis salyklas būna 3–25 EBC, karamelinis salyklas – 20–300, o skrudintas salyklas – daugiau nei 1 000. Alaus spalva priklauso nuo to, kiek kiekvieno salyklo yra recepte. Amerikiečių salyklo gamintojai nurodo °Lovibond: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Dalis	Kokią didžiausią salyklo mišinio dalį rekomenduoja salyklo gamintojas. Bazinis salyklas gali sudaryti visą mišinį, o karamelinio ir skrudinto salyklo dalis dažniausiai lieka mažesnė nei 5–20 %.
Išeiga (ekstraktas)	Kokia salyklo masės dalis pereina į misą, daugiausia kaip cukrus, kai salyklo gamintojas salina smulkiai sumaltą mėginį. Bazinis salyklas duoda apie 80 %, skrudintas salyklas – mažiau. Namuose išeiga būna mažesnė, o šis skirtumas – tai virimo sistemos efektyvumas.
Bazinis salyklas	Šviesus salyklas, turintis daug fermentų, kurie salinant suskaido grūdo krakmolą į cukrų. Jis duoda didžiąją dalį cukraus ir gali sudaryti visą salyklo mišinį: pilsner, pale ale, Vienos ir Miuncheno salyklas.
Specialusis salyklas	Salyklas, dedamas dėl skonio, spalvos, pilnumo ar putos, o ne dėl cukraus, pavyzdžiui, melanoidinis, sausainių, rūkytas ir rūgštusis salyklas. Daugelis jų turi mažai fermentų arba jų visai neturi, ir salinant jiems reikia bazinio salyklo.
Karamelinis salyklas	Drėgnas žaliasis salyklas laikomas salinimo temperatūroje, kad krakmolas grūdo viduje virstų cukrumi, o paskui skrudinamas, kad cukrus karamelizuotųsi. Jis suteikia saldumo, pilnumo, spalvos ir natų nuo medaus iki razinų, bet fermentų neturi, ir jo nereikia salinti.
Skrudintas salyklas	Salyklas arba nesalyklinti miežiai, skrudinti aukštoje temperatūroje, iki 200–230 °C: šokoladinis, juodasis ir kavos salyklas bei skrudinti miežiai. Kelių procentų pakanka kavos ir šokolado skoniui bei tamsiai spalvai. Fermentų jis neturi.
Dribsniai	Valcuoti, iš anksto kleisterizuoti grūdai, pavyzdžiui, avižos, kviečiai, miežiai, ryžiai ir kukurūzai. Jie salinami kartu su baziniu salyklu ir suteikia pilnumo ir putos arba, naudojant ryžius ir kukurūzus, lengvesnį alų. Jų nereikia malti.
Pilnumas ir puta	Pilnumas – tai, kaip sodriai alus jaučiamas burnoje, o puta – kaip gerai ji susidaro ir išsilaiko. Abi savybės atsiranda dėl salyklo baltymų ir nefermentuojamų cukrų (dekstrinų). Kviečiai, avižos, dekstrininis salyklas ir karamelinis salyklas duoda daugiau ir pilnumo, ir putos.
Malimas	Salyklas malamas volų malūnėliu taip, kad grūdas suskiltų, bet luobelė liktų kuo sveikesnė, nes plaunant luobelės tampa filtru. Per smulkus malimas užkemša salinimo indą, o per stambus duoda mažą išeigą. Tarpas tarp volų nurodytas kiekvieno salyklo puslapyje.
Mirkymas	Spalvos ir skonio išgavimas iš salyklo vandenyje jo nesalinant. Karameliniam ir skrudintam salyklui fermentų nereikia, ir juos galima mirkyti šiltame vandenyje arba parą šaltame, kad skrudinimo skonis būtų švelnesnis, be aitraus kartumo.