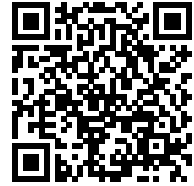


vasario 16 stoutas

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: haris
Receptas sukurtas: 2012-01-22 20:41:05
Receptas modifikuotas: 2012-02-19 16:15:42

OG: 1.052
FG: 1.012
ABV: 5.2 %
IBU: 17
EBC: 38
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Marris Otter | 4.0 | 4.200 | 70.9 |
| Miežiniai dribsniai | 3.0 | 0.500 | 8.4 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.500 | 8.4 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.300 | 5.1 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit' | 50.0 | 0.200 | 3.4 |
| Skrudinti miežiai | 1000.8 | 0.100 | 1.7 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6 | 0.080 | 1.4 |
| cikorija | 600.5 | 0.040 | 0.7 |
| | | <u>5.920</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Styrian Golding (Slovenia) | - | - | 3.0 | 15.7 | 60 | 60 |
| Styrian Golding (Slovenia) | - | - | 3.0 | 0.9 | 10 | 10 |
| | | | | | <u>70</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------------------------|------------|
| Safale US-05(56) antros kartos | 12.0 |

Pastabos

pononieko paprotintas:

miežinius ir avižinius dribsnius paskrudinau orkaiteje: 30 min - 60C , 30 min - 100C, 30 min- 140C

Degintus salykklus atskirai užpyliau 70C vandeniu termose, supiliau i salinimasi pries tekinant

cikorija sudejau i virimo pabaiga