

# Avižinis stautas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: keistas310  
Receptas sukurtas: 2018-01-18 09:29:23  
Receptas modifikuotas: 2018-07-30 13:59:31

OG: 1.074  
FG: 1.020  
ABV: 7.0 %  
IBU: 18  
EBC: 64  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Munich salyklas  
BEST Melanoidin salyklas  
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	58.0
15.5	1.750	25.4
71.3	0.800	11.6
905.6	0.350	5.1
	<u>6.900</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (DE)  
Hallertau Mittelfruh

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.7  
3.5

### IBU

12.4  
5.7

### Kiekis (g)

15  
25  
40

### Laikas

60  
20

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

### Kiekis (g)

11.0

## Priedai

### Pavadinimas

Avižiniai dribsniai

### Paskirtis

Salinimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

1600.0 g

## Pastabos

65C - 60 min 72C - 10 min 78C - 2 min ir tekinam