

Šokostout

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: MK
Receptas sukurtas: 2013-10-20 11:37:53
Receptas modifikuotas: 2013-10-30 16:31:34

OG: 1.066
FG: 1.018
ABV: 6.3 %
IBU: 30
EBC: 64
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas

Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	92.3
800.6	0.500	7.7
	<hr/> 6.500	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.0

IBU

30.0

Kiekis (g)

60

Laikas

60

60

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

0.4 litro parauginto ir iki 70 laipsniu užkaitinto guinesoo i fermenteri priesh buteliavima.