

Karaliaus Mindaugo Stautas

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Zydrius
Receptas sukurtas: 2011-07-06 19:13:50
Receptas modifikuotas: 2011-07-24 15:02:39

OG: 1.044
FG: 1.014
ABV: 4.0 %
IBU: 42
EBC: 69
IBU/OG: 0.95 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	2.660	64.4
Miežiniai dribsniai	3.0	1.045	25.3
Skrudinti miežiai	1000.8	0.428	10.4
		4.133	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.5	42.1	60	60
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

Pastabos

Tai yra easy Guinness klonas.

Mielės pagal receptą turėtų būt Wyeast 1084 (Irish Ale) arba White Labs WLP004 (Irish Ale). Aš naudoju likusias nuo virimo, bet tinkamas (patyrę vyrai sakė).

Salinimas > 62 C - valanda, pakėlimas iki 76 C - 5 minutės. Tekinimas - valanda.

Virimas nuo užvirimo: 90 min. Apyniai - 60 min virimo.