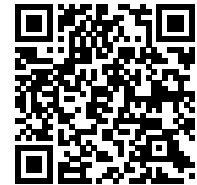


Stautas_1

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: obliter8or
Receptas sukurtas: 2014-10-13 21:12:43
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.042
FG: 1.010
ABV: 4.3 %
IBU: 49
EBC: 100
IBU/OG: 1.15 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	2.376	55.9
Miežiniai dribsniai	3.0	1.152	27.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.432	10.2
Skrudinti miežiai	1000.8	0.216	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1501.1	0.072	1.7
		<u>4.248</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer	Granulės	-	9.4	24.5	18	45
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	-	5.2	24.1	<u>32</u>	45
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Paremtas Guobalyno stauto receptu:
<http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/415-guobalyno-stautas>

Naudotos kitos mielės, pakeistas bendras ir apynių virimo laikas. Skrudinti salyklai į salinimą. 60 min @ 66 *C, tekimas 75 *C.
Fermentacijos metu aplinkos temperatūra ~19 *C.
Pirminė 7 d.
Antrinė 13 d.