

Lazdynų riešuto stautas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Alchemikas
Receptas sukurtas: 2015-05-18 19:35:01
Receptas modifikuotas: 2015-05-24 09:49:46

OG: 1.050
FG: 1.012
ABV: 4.9 %
IBU: 37
EBC: 91
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas

Miežiniai dribsniai

Angliški skrudinti miežiai „Roasted barley“

Karamelinis miežių salyklas "Special B"

Lazdyno riešutas (1 vnt.)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.000	55.6
3.0	1.300	24.1
1000.8	0.600	11.1
350.3	0.500	9.3
10.0	0.000	0.0
	<hr/>	
	5.400	

Apyniai

Pavadinimas

Simcoe

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

12.9

IBU

36.6

Kiekis (g)

24

Laikas

60

24

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Esmė - lazdyno riešutas, kitkas - +/- klasika.

Iš 11g sausų (55B), pasigaminu 1,3L starterio (su +150g gliukozės).

Vandens korekcijai link Dublin dėjau 4g kreidos, 2g gipso, 3g kalcio chlorido (9ml 33%).

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 5,2 pH

Salinta prie 68-66°C

Tekinta su 80°C.