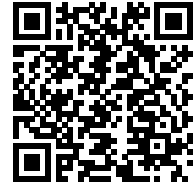


# "74"Kotrynos stautas

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: vidmantas  
Receptas sukurtas: 2016-05-19 07:38:06  
Receptas modifikuotas: 2016-07-23 08:10:24

OG: 1.070  
FG: 1.008  
ABV: 8.1 %  
IBU: 61  
EBC: 113  
IBU/OG: 0.87 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-29

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	4.700	60.3
Miuncheno salyklas	15.0	0.730	9.4
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	6.4
Skrudintas kviečių salyklas	909.1	0.360	4.6
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.300	3.9
BEST Rūkytas salyklas	5.5	0.300	3.9
Special B salyklas	292.6	0.300	3.9
BEST Chocolate salyklas	909.1	0.200	2.6
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1514.4	0.200	2.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	802.4	0.200	2.6
		<u>7.790</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget-Blanc	-	-	9.0	7.5	10	60
Nugget-Blanc	-	-	9.0	7.4	10	55
Nugget-Blanc	-	-	9.0	7.1	10	50
Nugget-Blanc	-	-	9.0	6.9	10	45
Nugget-Blanc	-	-	9.0	6.6	10	40
Nugget-Blanc	-	-	9.0	6.2	10	35
Nugget-Blanc	-	-	9.0	5.8	10	30
Nugget-Blanc	-	-	9.0	5.2	10	25
Nugget-Blanc	-	-	9.0	4.6	10	20
Nugget-Blanc	-	-	9.0	3.7	10	15
					<u>100</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	12.0

## Pastabos

200g juodo šokolado virimo gale. 50g skrudinto ąžuolo į antrinę 3 savaitėm.