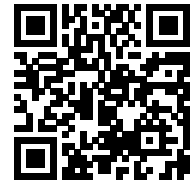


Kėits stauts

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2016-11-13 08:46:01
Receptas modifikuotas: 2016-12-17 23:24:26

OG: 1.071
FG: 1.025
ABV: 6.0 %
IBU: 0
EBC: 86
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	6.0	3.950	57.1
Medus	2.0	0.990	14.3
Crystal malt	132.1	0.490	7.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.490	7.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	812.6	0.400	5.8
BEST Chocolate salyklas	914.7	0.200	2.9
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1346.0	0.200	2.9
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.200	2.9
		<u>6.920</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Je, nuorietumi :)	-	-	0.0	0.0	<u>0</u>	0
					0	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	11.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kietis, žolė (Artemisia Vulgaris)	Virimui	60 min.	56.0 g
Kietis, žolė (Artemisia vulgaris)	Virimui	20 min.	56.0 g
Ramunėlė, žiedai (Matricaria recutita)	Virimui	10 min.	14.0 g
Saldymedis, šaknys (Glycyrrhiza glabra)	Virimui	20 min.	14.0 g
Kvapioji vanilė, ankštys (Vanilla planifolia)	Virimui	10 min.	14.0 g
Trūkažolė, skr. šaknys (Cichorium intybus)	Virimui	20 min.	14.0 g
Mišk. sidabražolė, šaknys (Potentilla erecta)	Virimui	10 min.	10.0 g
Pelynas, žolė (Artemisia absinthium)	Virimui	10 min.	10.0 g
Apelsinas, žievelė (Citrus sinensis)	Virimui	10 min.	7.0 g
Citrinžolė, žolė (Cymbopogon citratus)	Virimui	10 min.	7.0 g
Indiškas sarsaparilis, šaknys (Smilax wightii)	Antrinei fermentacijai	10 d.	14.0 g

Pastabos

Pagal Mugwort Anti Imperial Stout by Dave Bonta

15/22, RO.

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=833DX01>

5/3/12/3/3 - CaSO4/NaCl/CaCl2/MgCl2/CaCO3

Analitė:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2

130.9 10.0 29.5 216.3 71.7 0.3 too malty

Salinimas:

51C - 10 min.,

67C - 50 min.,

71C - 20 min.,

77C - tekinam.

