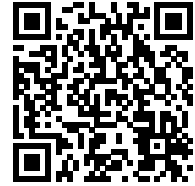


# Avižinis Stautas(Oatmeal Stout)

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: Artis  
Receptas sukurtas: 2011-02-26 09:40:50  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.044  
FG: 1.011  
ABV: 4.3 %  
IBU: 39  
EBC: 42  
IBU/OG: 0.89 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	87.0
4.0	0.400	8.7
1000.8	<u>0.200</u>	4.3
	4.600	

## Apyniai

### Pavadinimas

Amarillo  
Tettnanger (German)

### Forma Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.5	35.1	30	90
4.5	3.5	<u>30</u>	5
		60	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Avižinius dribsnius, prieš pat virimą, skrudinau orkaitėje 180C ±40min., kol įgavo aukso spalvą. Labiausia vykęs Stout'as. Lengvai skrudinti avižiniai dribsniai atsveria skrudintų miežių sunkumą.