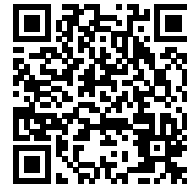


# vasario 16 stoutas

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: haris  
Receptas sukurtas: 2012-01-22 20:41:05  
Receptas modifikuotas: 2012-02-19 16:15:42

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.2 %  
IBU: 17  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	4.200	70.9
Miežiniai dribsniai	3.0	0.500	8.4
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	8.4
CaraCrystal	120.1	0.300	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.200	3.4
Skrudinti miežiai	1000.8	0.100	1.7
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.080	1.4
cikorija	600.5	0.040	0.7
		<u>5.920</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	3.0	15.7	60	60
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	3.0	0.9	10	10
					<u>70</u>	

## Mielės

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

## Pastabos

pononieko paprotintas:

miežinius ir avižinius dribsnius paskrudinau orkaiteje: 30 min - 60C , 30 min - 100C, 30 min- 140C

Degintus salykklus atskirai užpyliau 70C vandeniui termose, supiliau i salinimasi prieš tekinant

cikorija sudejau i virimo pabaiga