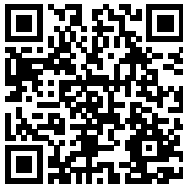


# Juodųjų serbentų stautas

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 86 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: tikka1122  
Receptas sukurtas: 2018-07-28 10:20:32  
Receptas modifikuotas: 2020-03-18 13:41:35

OG: 1.063  
FG: 1.013  
ABV: 6.6 %  
IBU: 33  
EBC: 90  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-08

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Marris Otter salyklas           | 5.0          | 8.000       | 64.0       |
| Karamellinis salyklas (Maltosa) | 235.8        | 1.000       | 8.0        |
| Simpsons Malt Golden Naked Oats | 18.0         | 1.000       | 8.0        |
| Avižiniai dribsniai             | 4.0          | 1.000       | 8.0        |
| Juodas salyklas Vikingmalt      | 1420.9       | 1.000       | 8.0        |
| Kvietinis salyklas (šviesus)    | 4.3          | 0.500       | 4.0        |
|                                 |              | 12.500      |            |

## Apyniai

| Pavadinimas       | Forma    | Paskirtis                | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Columbus          | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 16.0   | 8.3  | 10         | 60     |
| East Kent Golding | Spurgai  | Virimui (kartumui)       | 5.9    | 24.2 | 100        | 60     |
| Bramling Cross    | -        | Sausam apyniavimui       | 6.4    | 0.0  | 40         | 0      |
|                   |          |                          |        |      | 150        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Fermentum Mobile FM13        | 30.0       |
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0       |

## Priedai

| Pavadinimas        | Paskirtis              | Laikas | Kiekis |
|--------------------|------------------------|--------|--------|
| Serbentai juodieji | Antrinei fermentacijai | 5 d.   | 3.0 kg |

## Pastabos

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=CHXYBK>  
salinimas 50C-20min  
68-62C-2val  
fermentacija 22C