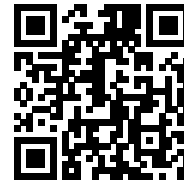


# Oyster Stout

Kiekis: 68 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Virgas  
Receptas sukurtas: 2019-11-29 16:11:36  
Receptas modifikuotas: 2019-12-02 09:31:23

OG: 1.064  
FG: 1.013  
ABV: 6.7 %  
IBU: 34  
EBC: 84  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	14.200	74.4
Avižiniai dribsniai	4.0	2.500	13.1
Skrudinti miežiai (po tekinimo)	1152.7	1.700	8.9
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.500	2.6
Miežiniai dribsniai	3.0	0.100	0.5
BEST Chocolate salyklas	902.8	0.080	0.4
		<u>19.080</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Virimui (kartumui)	4.1	30.2	200	90
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	14.0	3.6	<u>7</u>	90
					207	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham starteris	11.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	30.0 g
Šiaurės jūros austrių kiautai	Virimui	120 min.	1.1 kg

## Pastabos

Salinimas:  
52 - 10 min.  
65 - 80 min.  
78 - tekinimas  
Skrudinti pilami po salinimo, prieš temp. kėlimą tekinimui  
Virimas 120 min.