

# coffee stout

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Liudas Br  
Receptas sukurtas: 2020-11-09 07:30:40  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.056  
FG: 1.015  
ABV: 5.4 %  
IBU: 27  
EBC: 78  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-22

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau Pilsen 2RS	5.0	3.000	54.5
Chateau Abbey	43.0	1.000	18.2
Chateau Cara Ruby	47.0	0.500	9.1
Rudasis cukrus	0.0	0.500	9.1
Chateau Chocolat	900.7	0.400	7.3
Chateau Roasted Barley	1200.9	0.100	1.8
		<u>5.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Willamette	-	Virimui (kartumui)	5.0	25.9	50	50
Saaz (US)	-	Aromatui (virimui)	3.8	1.5	10	10
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	12.0

## Pastabos

Salinime pH5,6. Salinta 63-30min, 72-30min, 78-10min. Cold crash 3 dienos. Prieš pilstant į butelius alus sumaišytas su 2litrais stiprios kavos.