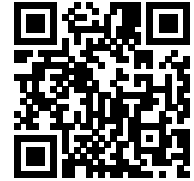


2022 Stout

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: AndriusK
Receptas sukurtas: 2022-01-08 12:36:45
Receptas modifikuotas: 2022-01-20 18:17:56

OG: 1.053
FG: 1.012
ABV: 5.3 %
IBU: 24
EBC: 67
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-07-06

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 4.500 | 70.3 |
| Skaldyti miežiai | 3.0 | 1.000 | 15.6 |
| BEST Black salyklas | 1052.4 | 0.500 | 7.8 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.400 | 6.3 |
| | | <u>6.400</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | - | - | 6.6 | 23.8 | <u>40</u> | 60 |
| | | | | | 40 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

Skaldyti miežiai ir avižiniai dribsniai pavirti atskirai ir sudėti į salinimą.

Tamsus salyklas sudėtas į salinimo pabaigą.

62C - 60 min.

72C - 15 min.

78C - 10min.

230g kavos pupelių užpilta 1l kambario temp vandens ir mirkoma parą laiko.

kavos "nastojkė" supilta į antrinę fermentaciją.

Buvo noras kavą mirkyti apie 36h, bet po 24 h pamačiau kažkokių burbuliukų kylant nuo kavos ir nusprendžiau nupilt skystį, jį pakaitint iki virimo ir supilt į alų.