

# Stoutas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas stautas  
Aludaris: julius47  
Receptas sukurtas: 2014-03-14 22:02:22  
Receptas modifikuotas: 2014-03-17 07:44:44

OG: 1.076  
FG: 1.020  
ABV: 7.4 %  
IBU: 33  
EBC: 80  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Pale Ale salyklas                          | 7.0          | 5.360        | 76.6       |
| Bazinis salyklas "Aroma"                   | 150.1        | 0.560        | 8.0        |
| CaraPils                                   | 5.0          | 0.240        | 3.4        |
| CaraCrystal                                | 120.1        | 0.240        | 3.4        |
| Laktoze                                    | 3.0          | 0.200        | 2.9        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'     | 900.7        | 0.140        | 2.0        |
| Skrudinti miežiai                          | 1000.8       | 0.140        | 2.0        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black' | 1401.1       | 0.120        | 1.7        |
|  |              | <u>7.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Green Bullet (New Zealand) | -     | -         | 13.0   | 23.7 | 20         | 60     |
| Green Bullet (New Zealand) | -     | -         | 13.0   | 8.8  | 15         | 15     |
|                            |       |           |        |      | <u>35</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 11.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
50 C - 15 min.  
67 C - 70 min.  
75 C - 15 min.  
Tekinimas 85 C vandeniui virš 1,5 val.