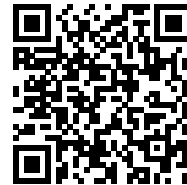


Imperial Stout

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: dainela
Receptas sukurtas: 2012-02-26 16:06:00
Receptas modifikuotas: 2012-02-26 16:09:01

OG: 1.085
FG: 1.023
ABV: 8.1 %
IBU: 32
EBC: 89
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 6.000 | 62.3 |
| Medus | 2.0 | 1.000 | 10.4 |
| Karamelinis salyklas | 220.2 | 1.000 | 10.4 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 0.500 | 5.2 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black' | 1200.9 | 0.500 | 5.2 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.420 | 4.4 |
| Juodas šokoladas | 3.0 | 0.210 | 2.2 |
| | | <u>9.630</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | - | - | 13.0 | 28.0 | 32 | 60 |
| Tradition (German) | - | - | 6.0 | 3.9 | 16 | 20 |
| | | | | | <u>48</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 10.0 |

Pastabos

IMPERIAL STOUT
25 l.

Salyklas:

- Bazinis šviesusis salyklas 3EBC 6 kg.
 - Miuncheno salyklas 13 EBC 0,5 kg.
 - Karamelinis salyklas 220 EBC 1 kg.
 - Skrudintas juodasis salyklas 1200 EBC 0,5 kg.
 - Skrudinti avižiniai dribsniai 0,4 kg.
- Bendras SRM 45, EBC 120

Apyniai

Magnum kartieji 40 g. 60 min. virimo
Tradition aromatiniai 20 g. 20 min. virimo
IBU 37.09, santykis IBU/OG 0.4, kartumas ir salyklo skonis subalansuotas

Pabaigoje virimo dėta medaus 1 kg., juodojo šokolado 200 g.

Sausos mielės Safale S04. antra generacija, starteris 30 min.

Eiga:

Sumaltas salyklas ir paskrudinti avižiniai dribsniai užpilti 15 l 80 C vandens, mentalo temperatūra 67 C, salintas 3 val. Salinimo pabaigoje temperatūra nukrito iki 65 C.

Tekinta du kartus, užpilant po 10 l. 80 C vandens po užpylimo palaukiant po 30 min. Tekėjo gerai. Ištekinta apie 30 l misos. Po išvirimo ir ataušimo liko apie 25 l. misos. Misos tankis 22 %, OG 1093.

Pirma fermentacija 7d. FG 1012, ABV 10 %. Išpilstant į butelius įpilta santykiu 1 l. 20 ml. Espresso kavos. Kavą viriau pats.

Antra fermentacija buteliuose 2d.

Brandintas rūsyje.