

# Avižų stautas

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2018-11-11 23:15:28  
Receptas modifikuotas: 2020-12-26 18:27:36

OG: 1.062  
FG: 1.017  
ABV: 5.9 %  
IBU: 22  
EBC: 89  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Maris Otter	6.3	11.600	74.6
Flaked Oats	4.0	1.500	9.6
Caramel/Crystal 80L	200.2	0.850	5.5
Chocolate	910.5	0.700	4.5
Roasted barley	1314.0	0.600	3.9
Caramel/Crystal 40L	100.1	0.300	1.9
		<u>15.550</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	-	5.0	14.3	60	60
East Kent Golding	Granulės	-	5.0	7.3	40	30
					<u>100</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	24.0
Fermentis Safale S-04	24.0

## Pastabos

Patoastinti avižas 30min. 130C temperatūroj 2-3 dienos prieš virimą.  
25 litrams - RO 24+14. 65/1/33/43/2 RA - 44. NaCl - 1g, CaCl 2g, CaCo3 - 9g (3 į salinimą, 6 verdant), NaHCO3 - 3.  
Skrudinti sudedami po konversijos, 15min.  
Target mash pH - 5.5  
Salinimas - 68C singlas.