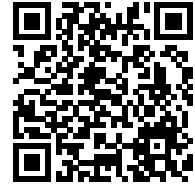


Dzūkiškas stautas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: axdrius
Receptas sukurtas: 2011-03-08 19:25:09
Receptas modifikuotas: 2011-03-17 18:14:13

OG: 1.054
FG: 1.013
ABV: 5.3 %
IBU: 31
EBC: 110
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	5.000	73.5
Miežiniai dribsniai	3.0	0.800	11.8
Skrudinti miežiai	1000.8	0.500	7.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	3.7
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.250	3.7
		<u>6.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	-	-	6.5	22.1	35	60
Spalt Select (German)	-	-	6.1	8.9	15	60
					<u>50</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

Mano pirmasis "tikras" alus (iš grūdinio salyklo). Nieko keisto, kad neapsėjau be "blūperių": bemačius salinamo salyklo temperatūra, termometras išsprūdo, ir deja nepavyko jo ištraukti. Ištekinius misą ir atkasus salyklą, termometras rodė 65 laipsnius. Manau pora laipsnių per mažai, spėju dėl to, efektyvumas nebuvo labai didelis (apie 65 proc.).
Miežių dribsniai buvo apvirti apie 3 minutes, atšaldyti, tada salinti kartu su salyklu. Šiandien, kovo 8-tą, ragauju 2 savaites brandintą alutį. Jau kvapas išduoda, kad alus turi gan smarkų skrudinto salyklo skonį. Išgėrus, burnoje dar ilgai išlieka malonus, bet neįkyrus kartumas. Spalva - nepermatomai juoda, matinė. Apynių praktiškai nesijaučia, bent jau skonio, dėl kartumo sunku pasakyti, kas jį suteikia - apyniai ar salyklas? Kiek mažoka "gazo", o ir puta kažkaip labai jau greit sukrito. Tikėjausi kiek tirštesnio alaus. Tikiuosi, ilgesnis brandinimas tai pakoreguos.
Apibendrinant: kažkokiu būdu, reikia kantriai pabrandinti dar bent pora savaitių, visgi tamsus alus. Apynių, aromatui išgauti, gal nelabai ir reiktų, visgi svarbiausią vaidmenį čia vaidina salyklas. Aromatingas, skanus, juodas stautas.