

Pavirtų aviųž stautas

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: AndriusK
Receptas sukurtas: 2019-04-14 13:15:55
Receptas modifikuotas: 2019-04-22 22:55:25

OG: 1.050
FG: 1.012
ABV: 4.9 %
IBU: 23
EBC: 62
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas PILSNER
Miežiniai dribsniai
BEST Black salyklas
Avižiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 4.000 | 70.2 |
| 3.0 | 0.800 | 14.0 |
| 1004.0 | 0.500 | 8.8 |
| 4.0 | 0.400 | 7.0 |
| | <u>5.700</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

5.1

IBU

22.7

Kiekis (g)

50

Laikas

60

50

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

10min 50c
70min 62c
5min 78c

Dribsniai pavirti ~20min. dapišta šalto vandens ir slyklo iš viršaus.
Juodas salyklas į antrą salinimo puse.