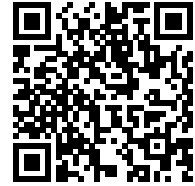


# Stautas beveik

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 61 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: justinas  
Receptas sukurtas: 2012-11-17 18:49:44  
Receptas modifikuotas: 2013-01-28 10:00:06

OG: 1.065  
FG: 1.021  
ABV: 5.8 %  
IBU: 38  
EBC: 61  
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	5.000	71.9
Brown Malt	150.1	0.500	7.2
CaraRed	40.0	0.500	7.2
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	5.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.300	4.3
CaraAmber	60.0	0.250	3.6
		<u>6.950</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	12.0	19.0	15	60
Nugget	-	-	12.0	11.6	10	45
Nugget	-	-	12.0	6.3	10	15
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	0.8	<u>10</u>	5
					45	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	11.0

## Pastabos

Salinimas: 20min užpilant 10.7 46C H2O

20min užpilant 5-7l verdančio H2O temperatūra pakilo iki 57C

80min užpilant kelis kartus verdantį H2O, kad mentalas būtų tarp 60-66C

Tekinimas: nors vandenį piliau 83C vistiek bėgo misa 60-70C. nutekinau vis1 misa ipiliau i puoda kaitinau iki 83C ir vėl piliau ant mentalo.:D

Virimas: verdama 60 min, likus 15min įdedama 100gr smulkiai tarkuoto šokolado ir 100 gramų kondensuoto pieno(gal būt ir gavosi toks aukštas OG)

būtinai reikia naujo filtro misai ir malūno

nenaudoti kondensuoto pieno!!