

Lazdynų riešuto stautas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Alchemikas
Receptas sukurtas: 2015-05-18 19:35:01
Receptas modifikuotas: 2015-05-24 09:49:46

OG: 1.050
FG: 1.012
ABV: 4.9 %
IBU: 37
EBC: 91
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|-------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 3.000 | 55.6 |
| Miežiniai dribsniai | 3.0 | 1.300 | 24.1 |
| Angliški skrudinti miežiai „Roasted barley“ | 1000.8 | 0.600 | 11.1 |
| Karamelinis miežių salyklas "Special B" | 350.3 | 0.500 | 9.3 |
| Lazdyno riešutas (1 vnt.) | 10.0 | 0.000 | 0.0 |
| | | <hr/> 5.400 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Simcoe | Granulės | Virimui (kartumui) | 12.9 | 36.6 | <hr/> 24 | 60 |
| | | | | | 24 | |

Mielės

Pavadinimas

| | | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|------------|--|
| Lallemand Danstar Nottingham | | | | | <hr/> 11.0 | |
|------------------------------|--|--|--|--|------------|--|

Pastabos

Esmė - lazdyno riešutas, kitkas - +/- klasika.

Iš 11g sausų (55B), pasigaminu 1,3L starterio (su +150g gliukozės).

Vandens korekcijai link Dublin dėjau 4g kreidos, 2g gipso, 3g kalcio chlorido (9ml 33%).

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 5,2 pH

Salinta prie 68-66°C

Tekinta su 80°C.