

# Kėits stauts

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2016-11-13 08:46:01  
Receptas modifikuotas: 2016-12-17 23:24:26

OG: 1.071  
FG: 1.025  
ABV: 6.0 %  
IBU: 0  
EBC: 86  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Pale Ale salyklas                               | 6.0          | 3.950        | 57.1       |
| Medus   | 2.0          | 0.990        | 14.3       |
| Crystal malt                                    | 132.1        | 0.490        | 7.1        |
| Avižiniai dribsniai                             | 4.0          | 0.490        | 7.1        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 812.6        | 0.400        | 5.8        |
| BEST Chocolate salyklas                         | 914.7        | 0.200        | 2.9        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'      | 1346.0       | 0.200        | 2.9        |
| BEST Kvietinis salyklas                         | 4.8          | 0.200        | 2.9        |
|   |              | <u>6.920</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas       | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Je, nuorietumi :) | -     | -         | 0.0    | 0.0 | <u>0</u>   | 0      |
|                   |       |           |        |     | 0          |        |

## Mielės

| Pavadinimas               | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 11.0       |

## Priedai

| Pavadinimas                                    | Paskirtis              | Laikas  | Kiekis |
|--|------------------------|---------|--------|
| Kietis, žolė (Artemisia Vulgaris)              | Virimui                | 60 min. | 56.0 g |
| Kietis, žolė (Artemisia vulgaris)              | Virimui                | 20 min. | 56.0 g |
| Trūkažolė, skr. šaknys (Cichorium intybus)     | Virimui                | 20 min. | 14.0 g |
| Kvapioji vanilė, ankštys (Vanilla planifolia)  | Virimui                | 10 min. | 14.0 g |
| Saldymedis, šaknys (Glycyrrhiza glabra)        | Virimui                | 20 min. | 14.0 g |
| Ramunėlė, žiedai (Matricaria recutita)         | Virimui                | 10 min. | 14.0 g |
| Mišk. sidabražolė, šaknys (Potentilla erecta)  | Virimui                | 10 min. | 10.0 g |
| Pelynas, žolė (Artemisia absinthium)           | Virimui                | 10 min. | 10.0 g |
| Apelsinas, žievelė (Citrus sinensis)           | Virimui                | 10 min. | 7.0 g  |
| Citrinžolė, žolė (Cymbopogon citratus)         | Virimui                | 10 min. | 7.0 g  |
| Indiškas sarsaparilis, šaknys (Smilax wightii) | Antrinei fermentacijai | 10 d.   | 14.0 g |

## Pastabos

Pagal Mugwort Anti Imperial Stout by Dave Bonta

15/22, RO.

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=833DX01>

5/3/12/3/3 - CaSO4/NaCl/CaCl2/MgCl2/CaCO3

Analitė:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2

130.9 10.0 29.5 216.3 71.7 0.3 too malty

Salinimas:

51C - 10 min.,

67C - 50 min.,

71C - 20 min.,

77C - tekinam.

