

Avižinis Stautas(Oatmeal Stout)

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: Artis
Receptas sukurtas: 2011-02-26 09:40:50
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.044
FG: 1.011
ABV: 4.3 %
IBU: 39
EBC: 42
IBU/OG: 0.89 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas
Avižiniai dribsniai
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	87.0
4.0	0.400	8.7
1000.8	<u>0.200</u>	4.3
	4.600	

Apyniai

Pavadinimas

Amarillo
Tettnanger (German)

Forma -
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.5	35.1	30	90
4.5	3.5	<u>30</u>	5
		60	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Avižinius dribsnius, prieš pat virimą, skrudinau orkaitėje 180C ±40min., kol įgavo aukso spalvą. Labiausia vykęs Stout'as. Lengvai skrudinti avižiniai dribsniai atsveria skrudintų miežių sunkumą.