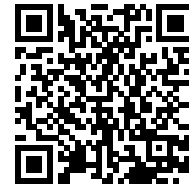


# Lazdynų riešuto stautas sweet

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2017-11-05 14:14:01  
Receptas modifikuotas: 2017-12-09 13:21:12

OG: 1.053  
FG: 1.021  
ABV: 4.2 %  
IBU: 31  
EBC: 100  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.500	60.3
Angliški skrudinti miežiai „Roasted barley“	1004.8	0.600	10.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	6.9
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.400	6.9
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	6.9
Karamelinis miežių salyklas "Special B"	351.8	0.350	6.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	801.2	0.150	2.6
		<u>5.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sovereign (UK) - T90	-	Virimui (kartumui)	6.1	31.2	<u>50</u>	55
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	10.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Lazdyno riešutai	Virimui	60 min.	3.0 g

## Pastabos

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

Iš 10g sausų (55B), pasigaminu 1,5L starterio (su +150g gliukozės).

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

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 5,4 pH

Salinta prie 70-68°C

Tekinta su 80°C.