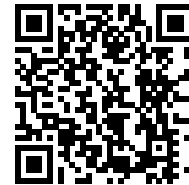


# Imperial Stout

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: dainela  
Receptas sukurtas: 2012-02-26 16:06:00  
Receptas modifikuotas: 2012-02-26 16:09:01

OG: 1.085  
FG: 1.023  
ABV: 8.1 %  
IBU: 32  
EBC: 89  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	62.3
Medus	2.0	1.000	10.4
Karamelinis salyklas	220.2	1.000	10.4
Miuncheno salyklas	15.0	0.500	5.2
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1200.9	0.500	5.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.420	4.4
Juodas šokoladas	3.0	0.210	2.2
		<u>9.630</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	28.0	32	60
Tradition (German)	-	-	6.0	3.9	16	20
					<u>48</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	10.0

## Pastabos

IMPERIAL STOUT  
25 l.

Salyklas:

- Bazinis šviesusis salyklas 3EBC 6 kg.
  - Miuncheno salyklas 13 EBC 0,5 kg.
  - Karamelinis salyklas 220 EBC 1 kg.
  - Skrudintas juodasis salyklas 1200 EBC 0,5 kg.
  - Skrudinti avižiniai dribsniai 0,4 kg.
- Bendras SRM 45, EBC 120

Apyniai

Magnum kartieji 40 g. 60 min. virimo  
Tradition aromatiniai 20 g. 20 min. virimo  
IBU 37.09, santykis IBU/OG 0.4, kartumas ir salyklo skonis subalansuotas

Pabaigoje virimo dėta medaus 1 kg., juodojo šokolado 200 g.

Sausos mielės Safale S04. antra generacija, starteris 30 min.

Eiga:

Sumaltas salyklas ir paskrudinti avižiniai dribsniai užpilti 15 l 80 C vandens, mentalo temperatūra 67 C, salintas 3 val. Salinimo pabaigoje temperatūra nukrito iki 65 C.

Tekinta du kartus, užpilant po 10 l. 80 C vandens po užpylimo palaukiant po 30 min. Tekėjo gerai. Ištekinta apie 30 l misos. Po išvirimo ir ataušimo liko apie 25 l. misos. Misos tankis 22 %, OG 1093.

Pirma fermentacija 7d. FG 1012, ABV 10 %. Išpilstant į butelius įpilta santykiu 1 l. 20 ml. Espresso kavos. Kavą viriau pats.

Antra fermentacija buteliuose 2d.

Brandintas rūsyje.