

Juodųjų serbentų stautas

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: tikka1122
Receptas sukurtas: 2018-07-28 10:20:32
Receptas modifikuotas: 2020-03-18 13:41:35

OG: 1.063
FG: 1.013
ABV: 6.6 %
IBU: 33
EBC: 90
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	8.000	64.0
Karamellinis salyklas (Maltosa)	235.8	1.000	8.0
Simpsons Malt Golden Naked Oats	18.0	1.000	8.0
Avižiniai dribsniai	4.0	1.000	8.0
Juodas salyklas Vikingmalt	1420.9	1.000	8.0
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	0.500	4.0
		12.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	16.0	8.3	10	60
East Kent Golding	Spurgai	Virimui (kartumui)	5.9	24.2	100	60
Bramling Cross	-	Sausam apyniavimui	6.4	0.0	40	0
					150	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentum Mobile FM13	30.0
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Serbentai juodieji	Antrinei fermentacijai	5 d.	3.0 kg

Pastabos

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=CHXYBK>
salinimas 50C-20min
68-62C-2val
fermentacija 22C