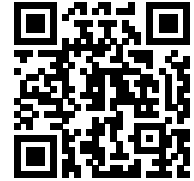


# Stautas

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2018-10-04 20:32:06  
Receptas modifikuotas: 2019-09-29 10:56:12

OG: 1.051  
FG: 1.020  
ABV: 4.1 %  
IBU: 20  
EBC: 70  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	54.5
CaraCrystal salyklas	121.0	1.000	18.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	806.0	0.500	9.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	9.1
Laktozė	1.0	0.400	7.3
BEST Skrudinti miežiai	1310.0	0.100	1.8
		<u>5.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target	-	Virimui (kartumui)	10.3	16.8	20	60
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	3.3	<u>20</u>	10
					40	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	-	-	100.0 g
Vanilė	-	-	10.0 g
Kokosas	-	-	1.0 g

## Pastabos

Salyklai: 20min 52°C (1/2); 90min 67°C (~1/3); Keliam iki 78°C ant viryklės; Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde) Antrinei pusė ant kavos su vanile, pusė ant kokosų