

Avižų stautas

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: Dalius
Receptas sukurtas: 2018-11-11 23:15:28
Receptas modifikuotas: 2020-12-26 18:27:36

OG: 1.062
FG: 1.017
ABV: 5.9 %
IBU: 22
EBC: 89
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------|--------------|-------------|------------|
| Maris Otter | 6.3 | 11.600 | 74.6 |
| Flaked Oats | 4.0 | 1.500 | 9.6 |
| Caramel/Crystal 80L | 200.2 | 0.850 | 5.5 |
| Chocolate | 910.5 | 0.700 | 4.5 |
| Roasted barley | 1314.0 | 0.600 | 3.9 |
| Caramel/Crystal 40L | 100.1 | 0.300 | 1.9 |
| | | 15.550 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | Granulės | - | 5.0 | 14.3 | 60 | 60 |
| East Kent Golding | Granulės | - | 5.0 | 7.3 | 40 | 30 |
| | | | | | 100 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Fermentis Safale S-04 | 24.0 |
| Fermentis Safale S-04 | 24.0 |

Pastabos

Patoastinti avižas 30min. 130C temperatūroj 2-3 dienos prieš virimą.
25 litrams - RO 24+14. 65/1/33/43/2 RA - 44. NaCl - 1g, CaCl 2g, CaCo3 - 9g (3 į salinimą, 6 verdant), NaHCO3 - 3.
Skrudinti sudedami po konversijos, 15min.
Target mash pH - 5.5
Salinimas - 68C singlas.