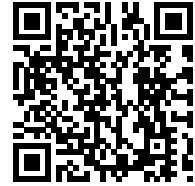


Oatmeal stout

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2018-11-15 11:05:30
Receptas modifikuotas: 2019-01-26 18:32:42

OG: 1.099
FG: 1.023
ABV: 10.0 %
IBU: 18
EBC: 152
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	37.9
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	37.9
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	6.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	6.1
Skrudinti miežiai	1155.4	0.500	3.8
Skrudinti miežiai	1155.4	0.500	3.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.6	0.300	2.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.6	0.300	2.3
		<u>13.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	-	6.0	18.4	<u>50</u>	50
					50	

Mielės

Pavadinimas

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

Pastabos

Dribsniai paskrudinami 150 C orkaitėje, kol pradės gelsti.
Salinimas: dribsniai 25 min. 40 C,

Tada dedam viską:

55 - 10min

65 - 60min

76 - 10 min