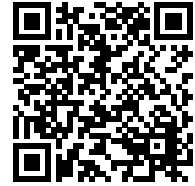


# Oatmeal stout

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)



2026-04-18

## 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

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