

# Pavirtų aviųž stautas

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2019-04-14 13:15:55  
Receptas modifikuotas: 2019-04-22 22:55:25

OG: 1.050  
FG: 1.012  
ABV: 4.9 %  
IBU: 23  
EBC: 62  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-26

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salykas PILSNER  
Miežiniai dribsniai  
BEST Black salykas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	70.2
3.0	0.800	14.0
1004.0	0.500	8.8
4.0	0.400	7.0
	<u>5.700</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

5.1

### IBU

22.7

### Kiekis (g)

50

50

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

10min 50c  
70min 62c  
5min 78c

Dribsniai pavirti ~20min. dapišta šalto vandens ir slyklo iš viršaus.  
Juodas salykas į antrą salinimo puse.