

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas PILSNER
Miežiniai dribsniai
BEST Black salyklas
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

Laikas

60

50

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 salyklas į antrą salinimo puse.