

Oyster Stout

Kiekis: 68 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Virgas
Receptas sukurtas: 2019-11-29 16:11:36
Receptas modifikuotas: 2019-12-02 09:31:23

OG: 1.064
FG: 1.013
ABV: 6.7 %
IBU: 34
EBC: 84
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------------|--------------|---------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 14.200 | 74.4 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 2.500 | 13.1 |
| Skrudinti miežiai (po tekinimo) | 1152.7 | 1.700 | 8.9 |
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 0.500 | 2.6 |
| Miežiniai dribsniai | 3.0 | 0.100 | 0.5 |
| BEST Chocolate salyklas | 902.8 | 0.080 | 0.4 |
| | | <u>19.080</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | Granulės | Virimui (kartumui) | 4.1 | 30.2 | 200 | 90 |
| Herkules | Granulės | Virimui (kartumui) | 14.0 | 3.6 | <u>7</u> | 90 |
| | | | | | 207 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham starteris | 11.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-------------------------------|-----------|----------|--------|
| Airiška kerpena | Virimui | 15 min. | 30.0 g |
| Šiaurės jūros austrių kiautai | Virimui | 120 min. | 1.1 kg |

Pastabos

Salinimas:
52 - 10 min.
65 - 80 min.
78 - tekinimas
Skrudinti pilami po salinimo, prieš temp. kėlimą tekinimui
Virimas 120 min.