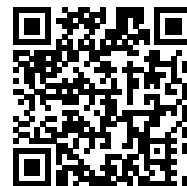


Oyster Stout

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)



2025-06-11

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.