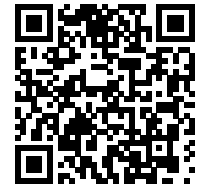


# Viskio stautas

Kiekis: 5 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Saldusis stautas  
Aludaris: Paklydęs  
Receptas sukurtas: 2021-01-04 12:09:13  
Receptas modifikuotas: 2021-01-04 12:13:35

OG: 1.059  
FG: 1.018  
ABV: 5.4 %  
IBU: 17  
EBC: 103  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2021-01-15

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Whiskey Malt	3.5	0.800	57.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	14.3
Skrudintas miežių salyklos 'Chocolate' (angliškas)	901.4	0.150	10.7
BEST Caramel Extra Dark salyklos	185.2	0.100	7.1
Cukrus	0.0	0.100	7.1
Skrudintas kviečių salyklos	1051.6	<u>0.050</u>	3.6
		1.400	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
StyrianFox	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	17.0	<u>10</u>	15
					10	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar London ESB	12.0

## Pastabos

Avižas perleidau per malūną ir užmerkiau brinkt ~30 min. prie 55°C temperatūros. Paskui su salyklais salinau kartu prie 65-67°C pakaitydamas, kad išlaikyt t\*, kaitinau 2 kartus. Apie valandą. Paskui užkėliau iki 72°C irgi kažkur valandai, iškaitinau iki 78°C ir tekinau 80 laipsnių vandeniui per duršlioką nukošiau ir vėl užmaišiau salyklus. Matėsi kad susisalino, nes buvo skaidri misa. Pavirta 15 minučių ir palikta balkone ataušt nakčiai. Ryte sudėjau visą pakį mielių.