

# Stout

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Užsienietiškas ekstra stautas  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2021-02-05 02:20:17  
Receptas modifikuotas: 2021-02-05 06:39:01

OG: 1.067  
FG: 1.018  
ABV: 6.4 %  
IBU: 34  
EBC: 104  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.3	5.000	76.9
Special B salyklas	291.4	1.000	15.4
BEST Skrudinti miežiai	1307.0	0.250	3.8
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.250	3.8
		<u>6.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	25.7	20	60
Sybilla	-	Aromatui (virimui)	7.0	5.3	10	30
Hallertauer Tradition	-	Aromatui (virimui)	5.8	2.8	10	15
					<u>40</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	Salinimui	60 min.	20.0 g
Šokoladas (juodas)	Virimui	15 min.	200.0 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g
Viskio drožlės	Pirminei fermentacijai	-	20.0 g

## Pastabos

----  
Coffee Stout - Irish Stout alk. 5,9 %  
Salyklas: šviesusis Pilsner salyklas, karamelinis salyklas, kava  
Apyniai: Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition  
Mielės: S-04

----  
Whisky Stout - Scottish Stout alk. 6,2 %  
Salyklas: šviesusis Pilsner salyklas, skrudintas, Whisky  
Apyniai: Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition  
Mielės: S-04

-----  
Salinti:  
66-68 ° C - 90 min

Tekinti:  
77-78 ° C

