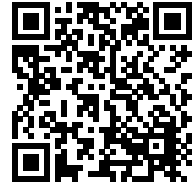


# 2022 Stout

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2022-01-08 12:36:45  
Receptas modifikuotas: 2022-01-20 18:17:56

OG: 1.053  
FG: 1.012  
ABV: 5.3 %  
IBU: 24  
EBC: 67  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.500	70.3
Skaldyti miežiai	3.0	1.000	15.6
BEST Black salyklas	1052.4	0.500	7.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	6.3
		<u>6.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	-	6.6	23.8	<u>40</u>	60
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Skaldyti miežiai ir avižiniai dribsniai pavirti atskirai ir sudėti į salinimą.

Tamsus salyklas sudėtas į salinimo pabaigą.

62C - 60 min.

72C - 15 min.

78C - 10min.

230g kavos pupelių užpilta 1l kambario temp vandens ir mirkoma parą laiko.

kavos "nastojkė" supilta į antrinę fermentaciją.

Buvo noras kavą mirkyti apie 36h, bet po 24 h pamačiau kažkokių burbuliukų kylant nuo kavos ir nusprendžiau nupilt skystį, jį pakaitint iki virimo ir supilt į alų.