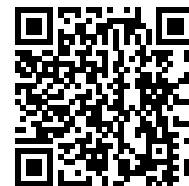


Cup of Dusk

Kiekis: 37 litrai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: Mukas
Receptas sukurtas: 2025-03-24 14:03:53
Receptas modifikuotas: 2025-03-31 15:24:55

OG: 1.058
FG: 1.016
ABV: 5.5 %
IBU: 30
EBC: 58
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.500	69.9
BEST Oat Malt, avižų salyklas	3.0	2.200	23.7
BEST Chocolate salyklas	902.8	0.370	4.0
BEST Black Extra salyklas	1404.4	0.190	2.0
BEST Black salyklas	1153.6	0.040	0.4
		<hr/> 9.300	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	26.7	100	60
Styrian Goldings	Granulės	-	4.0	3.2	24	15
					<hr/> 124	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	22.0

Pastabos

Rekomenduojama salinimo schema (Celsius):

1. Beta-glucan rest (neprivaloma, bet naudinga su avižomis)

- Temperatūra: 42–45 °C
- Trukmė: 15–20 min
- Kodėl?
 - Avižos turi beta gliukanų, kurie gali tirštinti misą.
 - Ši pauzė palengvina filtravimą ir sumažina riziką „užsikimšti“ filtravimo metu.

2. Sacharifikacijos pauzė (cukrų konversija)

- Temperatūra: 67–68 °C
- Trukmė: 60 min
- Kodėl?
 - 67 °C □ sausesnis alus
 - 68 °C □ pilnesnis kūnas ir švelnesnis, šilkinėnis pojūtis – idealu Oatmeal Stout'ui □

3. Mash-out

- Temperatūra: 75–76 °C
- Trukmė: 10 min
- Kodėl?
 - Sustabdo fermentų veiklą
 - Sumažina misos klampumą
 - Pagerina ištekėjimą prieš filtravimą

???? Alternatyva – paprasta vienpakopė schema (jei nori lengviau):

- Mash: 67–68 °C, 60 min
- Mash-out: 75 °C, 10 min

Tinka, nes BEST Oat Malt jau yra modifikuotas ir draugiškas salinimui.