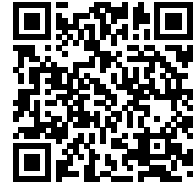


Stautas beveik

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 61 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: justinas
Receptas sukurtas: 2012-11-17 18:49:44
Receptas modifikuotas: 2013-01-28 10:00:06

OG: 1.065
FG: 1.021
ABV: 5.8 %
IBU: 38
EBC: 61
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	5.000	71.9
Brown Malt	150.1	0.500	7.2
CaraRed	40.0	0.500	7.2
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	5.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.300	4.3
CaraAmber	60.0	0.250	3.6
		<u>6.950</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	12.0	19.0	15	60
Nugget	-	-	12.0	11.6	10	45
Nugget	-	-	12.0	6.3	10	15
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	0.8	<u>10</u>	5
					45	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	11.0

Pastabos

Salinimas: 20min užpilant 10.7 46C H2O

20min užpilant 5-7l verdančio H2O temperatūra pakilo iki 57C

80min užpilant kelis kartus verdantį H2O, kad mentalas būtų tarp 60-66C

Tekinimas: nors vandenį piliau 83C vistiek bėgo misa 60-70C. nutekinau vis1 misa ipilau i puoda kaitinau iki 83C ir vėl piliau ant mentalo.:D

Virimas: verdama 60 min, likus 15min įdedama 100gr smulkiai tarkuoto šokolado ir 100 gramų kondensuoto pieno(gal būt ir gavosi toks aukštas OG)

būtinai reikia naujo filtro misai ir malūno

nenaudoti kondensuoto pieno!!