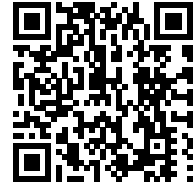


# Karaliaus Mindaugo Stautas

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Zydrius  
Receptas sukurtas: 2011-07-06 19:13:50  
Receptas modifikuotas: 2011-07-24 15:02:39

OG: 1.044  
FG: 1.014  
ABV: 4.0 %  
IBU: 42  
EBC: 69  
IBU/OG: 0.95 (dominuoja apynių skonis)



2023-05-31

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas         | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------|--------------|-------------|------------|
| Marris Otter        | 4.0          | 2.660       | 64.4       |
| Miežiniai dribsniai | 3.0          | 1.045       | 25.3       |
| Skrudinti miežiai   | 1000.8       | 0.428       | 10.4       |
|                     |              | 4.133       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas         | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Kent Golding (U.K.) | -     | -         | 5.5    | 42.1 | 60         | 60     |
|                     |       |           |        |      | 60         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 11.0       |

## Pastabos

Tai yra easy Guinness klonas.

Mielės pagal receptą turėtų būt Wyeast 1084 (Irish Ale) arba White Labs WLP004 (Irish Ale). Aš naudoju likusias nuo virimo, bet tinkamas (patyrę vyrai sakė).

Salinimas > 62 C - valanda, pakėlimas iki 76 C - 5 minutės. Tekinimas - valanda.

Virimas nuo užvirimo: 90 min. Apyniai - 60 min virimo.