

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)



2024-07-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter
Miežiniai dribsniai
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.660	64.4
3.0	1.045	25.3
1000.8	0.428	10.4
	4.133	

Apyniai

Pavadinimas

Kent Golding (U.K.)

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

5.5

IBU

42.1

Kiekis (g)

60

Laikas

60

60

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

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.