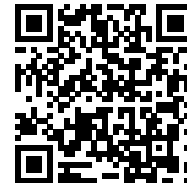


# Karaliaus Mindaugo Stautas

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)



2024-06-22

## 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

60

Laikas

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.