

# Karaliaus Mindaugo Stautas

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Sausasis 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)



2021-01-21

## 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.