

# piliunos stoutas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: MK  
Receptas sukurtas: 2011-02-18 14:27:50  
Receptas modifikuotas: 2011-02-18 15:07:52

OG: 1.064  
FG: 1.016  
ABV: 6.3 %  
IBU: 8  
EBC: 99  
IBU/OG: 0.13 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklos	3.0	5.000	78.1
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	6.3
Skrudintas miežių salyklos 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.200	3.1
Skrudintas miežių salyklos 'Black Dehusked'	1301.0	0.200	3.1
Skrudintas miežių salyklos 'Black Dehusked'	1200.9	0.200	3.1
Special B	400.3	0.200	3.1
CaraCrystal	220.2	0.200	3.1
		<u>6.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	-	8.0	8.2	10	60
Challenger (U.K.)	-	-	7.0	0.0	10	0
					<u>20</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Salinta prie 65 laipsniu 1h15min. Isteikinta 17 litru 18%. Virta 1h15min. Papldomai ipilta vandens apie 5 litrai ir sumazintas OG iki 14 %. Po 5 paru perpilta i kita inda mieliu nusodinimui. FG 5%. Dar po 2 paru subuteliuota ir laikyta 3 paras kambario temperaturoje (18-20 oC) bei tris savaites katilinej 15 oC. Skonis maloniai saldus. Kad ir daug deginto salklo jo beveik nesijauchia.