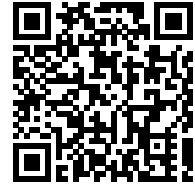


Lazdynų riešuto stautas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Alchemikas
Receptas sukurtas: 2015-05-18 19:35:01
Receptas modifikuotas: 2015-05-24 09:49:46

OG: 1.050
FG: 1.012
ABV: 4.9 %
IBU: 37
EBC: 91
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	55.6
Miežiniai dribsniai	3.0	1.300	24.1
Angliški skrudinti miežiai „Roasted barley“	1000.8	0.600	11.1
Karamelinis miežių salyklas "Special B"	350.3	0.500	9.3
Lazdyno riešutas (1 vnt.)	10.0	0.000	0.0
		<hr/> 5.400	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	12.9	36.6	<hr/> 24	60
					24	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham					<hr/> 11.0	
------------------------------	--	--	--	--	------------	--

Pastabos

Esmė - lazdyno riešutas, kitkas - +/- klasika.

Iš 11g sausų (55B), pasigaminu 1,3L starterio (su +150g gliukozės).

Vandens korekcijai link Dublin dėjau 4g kreidos, 2g gipso, 3g kalcio chlorido (9ml 33%).

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 5,2 pH

Salinta prie 68-66°C

Tekinta su 80°C.