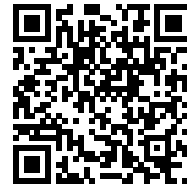


Stoutas šokoladinis

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: Vaina
Receptas sukurtas: 2021-02-25 17:10:58
Receptas modifikuotas: 2022-01-17 17:04:37

OG: 1.060
FG: 1.013
ABV: 6.2 %
IBU: 18
EBC: 94
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	68.5
Gliukozė	0.0	0.700	9.6
BEST Chocolate salyklas	904.2	0.500	6.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	6.8
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1331.0	0.300	4.1
CaraCrystal salyklas	120.6	0.300	4.1
		<u>7.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	3.5	8.9	30	60
Hallertau Mittelfruh	-	Aromatui (virimui)	3.5	2.9	20	15
Fuggle (US)	-	Aromatui (virimui)	4.8	6.0	<u>30</u>	15
					80	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M12 Kveik	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kakavos pupelės maltos (virimui pasibaigus)	-	-	120.0 g
Kakavos pupelės maltos (viduryje fermentacijos 50/50)	-	-	50.0 g

Pastabos

Salinimas:
67 C - 90 min;
78 C - 10 min.

Kakavos pupelės ekologiškos sumalti prieš dedant i būsimą alų. Pirmąjį kiekį dėti išjungus virimą aušinimo stadijoje, antrą kiekį vidury fermentacijos 50/50 laiko atžvilgiu tiesiai i fermenterį.

Receptas paimtas iš Sergėjaus Ambrozos