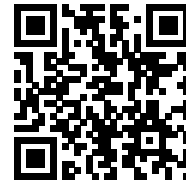


Šokoladka

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: Lrytas1
Receptas sukurtas: 2013-11-24 22:14:55
Receptas modifikuotas: 2014-03-30 19:52:28

OG: 1.070
FG: 1.030
ABV: 5.2 %
IBU: 32
EBC: 75
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Pearl Pale Ale | 6.0 | 4.700 | 69.1 |
| Laktoze | 0.0 | 0.500 | 7.4 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.500 | 7.4 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 900.7 | 0.450 | 6.6 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 0.300 | 4.4 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.250 | 3.7 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black' | 1401.1 | 0.100 | 1.5 |
| | | <u>6.800</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Apollo | Spurgai | Virimui (kartumui) | 19.0 | 31.9 | 20 | 60 |
| Skaldytos kakavos pupelės | Granulės | Sausam apyniavimui | 0.0 | 0.0 | <u>120</u> | 0 |
| | | | | | 140 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------|------------|
| MauriBrew Ale 514 | 12.0 |

Pastabos

Angliukus dėsiu kol PH pasieks 6.4, likusius į tekinimą.

Salinti 68c 90min
Mashout 78C 15min

Skaldytos kakavos pupelės 40g išjungus virimą, 80G į antrinę.