

# Mėtinis šokoladinis stautas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2017-01-23 12:06:11  
Receptas modifikuotas: 2017-02-16 16:22:40

OG: 1.058  
FG: 1.016  
ABV: 5.6 %  
IBU: 32  
EBC: 103  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.000	69.0
Miežiniai dribsniai	3.0	0.500	8.6
Skrudinti miežiai	1152.7	0.500	8.6
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.340	5.9
Crystal malt	130.3	0.230	4.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	902.1	0.230	4.0
		<u>5.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	Virimui (kartumui)	11.8	25.2	20	60
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	6.0	28	10
Styrian Goldings	-	Virimui (kartumui)	5.3	0.3	<u>7</u>	2
					55	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 1084: Irish Ale	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kakava	Virimui	5 min.	230.0 g
Mėta	Antrinei fermentacijai	-	14.0 g

## Pastabos

Pagal Mint Chocolate Stout

60 Min mash at 152 F

I racked the stout onto the fresh spearmint in the secondary. Let it sit for about a week and a half.

This beer is very balanced and dry. A thick chocolate flavor is rounded by a slight bitterness from the cluster hops. The mint character waits until the finish of the beer when it comes through very cleanly and smoothly. This does not have an overwhelming mint character. This is a very subtle and balanced beer. Enjoy.