

Avižinis šokoladas

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2020-05-03 08:46:25
Receptas modifikuotas: 2020-05-06 15:06:39

OG: 1.051
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 31
EBC: 92
IBU/OG: 0.60 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Simpsons extra Pale Ale salyklas	6.0	5.000	75.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	12.1
Skrudinti miežiai	1159.9	0.400	6.1
Skrudintas miežių salykklas 'Chocolate'	1003.2	0.400	6.1
		<u>6.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Admiral	-	-	12.7	30.6	<u>30</u>	40
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Real ale	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Prancūziško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Antrinei fermentacijai	-	60.0 g

Pastabos

Dribsniai paskrudinami 150 C orkaitėje, kol pradės gelsti.
Salinimas: dribsniai 25 min. 40 C,

Tada dedam viską:

55 - 10min

65 - 60min

76 - 10 min

Verdam 75 min