

# Šokolado metai

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas stautas  
Aludaris: vidmantask  
Receptas sukurtas: 2014-09-16 13:01:45  
Receptas modifikuotas: 2014-10-06 14:13:45

OG: 1.060  
FG: 1.014  
ABV: 6.0 %  
IBU: 51  
EBC: 88  
IBU/OG: 0.84 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	6.000	77.4
BEST Chocolate salyklas	900.7	0.500	6.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	6.5
Crystal Malt	150.1	0.300	3.9
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1200.9	0.250	3.2
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.200	2.6
		<u>7.750</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Šviežiai malta kava "Chiriqui"	-	Aromatui (virimui)	1.0	1.7	20	60
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	34.8	30	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	14.4	20	15
Kerpena	-	-	0.0	0.0	<u>5</u>	15
					75	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
M07 British Ale	12.0

## Pastabos

Dribsniai paverdami 30 min, šiek tiek ataušta ir dedama į salinimą. Salinimas 68C temperatūroje 1 val.

Į antrinę:

- 200g. 100% kakavos šokolado drožlių

- 80g. šalto "mirkymo" kavos (200-300ml verdančio vandenį atvėsinti, užpilti kavą, palikti šaldytuve parai, nukošti). Kava "Chiriqui" iš "Šviežios kavos"