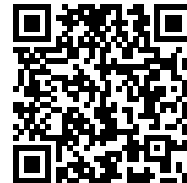


# Avižinis šokoladas

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 salyklas '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 ąžuolo 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