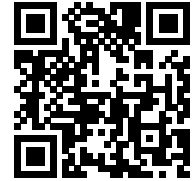


# Šokostout

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: MK  
Receptas sukurtas: 2013-10-20 11:37:53  
Receptas modifikuotas: 2013-10-30 16:31:34

OG: 1.066  
FG: 1.018  
ABV: 6.3 %  
IBU: 30  
EBC: 64  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas

Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	92.3
800.6	0.500	7.7
	<u>6.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Cascade

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.0

### IBU

30.0

### Kiekis (g)

60

### Laikas

60

60

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

0.4 litro parauginto ir iki 70 laipsniu užkaitinto guinesoo i fermenteri priesh buteliavima.