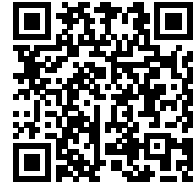


# Caranavi Coffee Stout

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: AJ  
Receptas sukurtas: 2013-10-23 19:05:31  
Receptas modifikuotas: 2013-11-05 18:30:34

OG: 1.060  
FG: 1.018  
ABV: 5.5 %  
IBU: 34  
EBC: 66  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	4.000	79.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	9.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.300	5.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.200	4.0
Peated Whiskey Malt	3.0	0.050	1.0
		<u>5.050</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Green Bullet (New Zealand)	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	33.8	<u>25</u>	55
					25	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast American Ale II 1272 (II karta)	250.0

## Pastabos

Salinimas:

65 C - 90 min.  
78 - 10 min

INFO--> Caranavi Bolivia Coffee: Daug saldumo ir obuolinio rūgštumo su gvazdikėlių, kakavos, apelsino žievelės užuominomis. Labai tiršta ir sirupinga kava.

Visi skrudinti dedami prieš užkeliant temp. iki 78 C.

Kavos pupeles užpilti 0.5 l šaltu virintu vandeniu ir palikti porai dienų šaldytuve. Surinkta sunka pilama į antrinę. Kartusis šokoladas 200 g paverdamas su vandeniu ir atvėsintas taip pat pilamas į antrinę.