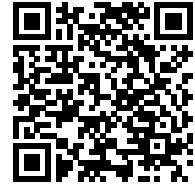


Šokolado metai

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)



2026-05-30

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	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	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"