

# Chocolate Milk Stout

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: ShafKA  
Receptas sukurtas: 2017-11-01 13:54:35  
Receptas modifikuotas: 2017-11-01 14:21:30

OG: 1.068  
FG: 1.026  
ABV: 5.5 %  
IBU: 8  
EBC: 83  
IBU/OG: 0.12 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.200	55.3
Laktozė	1.0	1.000	13.2
BEST Munich salyklas	15.5	0.500	6.6
BEST Chocolate salyklas	901.4	0.490	6.5
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.300	4.0
CaraCrystal salyklas	120.2	0.300	4.0
Miežiniai dribsniai	3.0	0.300	4.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.300	4.0
BEST Skrudinti miežiai	1302.0	0.200	2.6
		<u>7.590</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	6.5	15	60
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	1.6	10	10
					<u>25</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Šokoladas (juodas)	Virimui	10 min.	150.0 g
Šokoladas (pieniškas)	Virimui	10 min.	150.0 g

## Pastabos

Salinimas 66 C 90 min

Tekinimas 70 C

Virimas 60 min

Apyniai :

E.K Golding 60 min

Cascade 10 min

Laktoze 10 min

150 g. išlydyto vandenyje šokolado (>70%) 10 min

150 g. išlydyto vandenyje pienisko šokolado (arba kakavos) 10 min