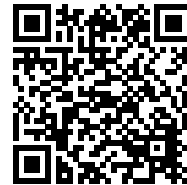


# Šokoladinis Stautas

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: argentas  
Receptas sukurtas: 2017-11-26 10:18:49  
Receptas modifikuotas: 2018-11-18 19:49:33

OG: 1.063  
FG: 1.025  
ABV: 5.0 %  
IBU: 13  
EBC: 79  
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-10

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.200	54.1
Laktozė	1.0	1.000	12.9
BEST Munich salyklas	15.5	0.520	6.7
BEST Chocolate salyklas	904.9	0.420	5.4
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	5.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	5.2
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.320	4.1
CaraCrystal salyklas	120.7	0.300	3.9
BEST Skrudinti miežiai	1307.0	0.200	2.6
		<u>7.760</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	6.8	15	60
Willamette	-	Virimui (kartumui)	5.0	4.1	10	60
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	1.7	10	10
					<u>35</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. islydyto vandenyje sokolado (>70%) 10 min  
150 g. islydyto vandenyje pienisko sokolado (arba kakavos) 10 min Deginri salyklai užpilti su misa, po to kartu supilta į tekinimo indą ir ištekinta.