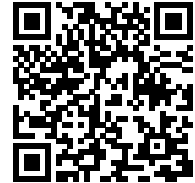


Avižinis šokoladas

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2020-05-03 08:46:25
Receptas modifikuotas: 2020-05-06 15:06:39

OG: 1.051
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 31
EBC: 92
IBU/OG: 0.60 (ryškus apynių skonis)



2025-08-16

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Simpsons extra Pale Ale salyklas | 6.0 | 5.000 | 75.8 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.800 | 12.1 |
| Skrudinti miežiai | 1159.9 | 0.400 | 6.1 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 1003.2 | 0.400 | 6.1 |
| | | <u>6.600</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|-----------------|--------|
| Admiral | - | - | 12.7 | 30.6 | <u>30</u> 30 | 40 |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Real ale | 12.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|---|------------------------|--------|--------|
| Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos | Antrinei fermentacijai | - | 60.0 g |

Pastabos

Dribsniai paskrudinami 150 C orkaitėje, kol pradės gelsti.
Salinimas: dribsniai 25 min. 40 C,

Tada dedam viską:

55 - 10min
65 - 60min
76 - 10 min

Verdam 75 min