

# KALĖDINIS ŠOKOLADINIS

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2023-11-17 15:26:44  
Receptas modifikuotas: 2023-11-28 18:24:21

OG: 1.073  
FG: 1.018  
ABV: 7.2 %  
IBU: 5  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Czech bazinis  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Cukrus  
Simpsons Dextrin  
BEST Chocolate salyklas  
Laktozė

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.4	7.000	67.3
4.3	1.000	9.6
0.0	1.000	9.6
1.0	1.000	9.6
904.9	0.300	2.9
1.0	0.100	1.0
	10.400	

## Apyniai

### Pavadinimas

Mandarina  
Hallertau Blanc

### Forma

Granulės  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.6  
10.5

### IBU

3.3  
1.7

### Kiekis (g)

10  
60

### Laikas

20  
1

70

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58 3 karta  
Fermentis Safbrew T-58

### Kiekis (g)

200.0  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

1 min.  
1 min.

### Kiekis

50.0 g  
50.0 g

## Pastabos

81 virimui, KALĖDŲ ŠOKOLADINIS

8 valandos.

Virta 2023-11-18

Pilstyta 2023-12-08

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 19 l

Salinta 64 (pilta į 71), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai.

OG 14 prieš virimą.

Virta 22 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 18 BRIX

Galutinis FG 5 BRIX  
pH po virimo xxxxx,  
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 18 C iškart dedant į 15 C aplinką, fermentacija 10 d. be judinimo, , 2 d. perpylus į švarų kibirą, 8 d antrinė prie +10C.

Papildyta po dienos pakeliu mielių, beveik nieko nevyko su senomis, vėliau nušautas dangtis super aktyvi fermentacija.

Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 1,9 E  
Salyklas 9,24 E (1,32 E - 1 kg) (Kitas dovanotas 0, priedai dovanoti)

Apyniai 1,15 E:

-----Hallertau Blanc - 60 g - 0,96 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 10 g - 0,19 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas )

(per visus virimus surūgo arba išpilta - 0,0 L)