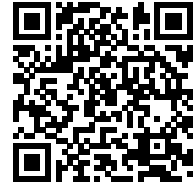


# Šokoladka

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Lrytas1  
Receptas sukurtas: 2013-11-24 22:14:55  
Receptas modifikuotas: 2014-03-30 19:52:28

OG: 1.070  
FG: 1.030  
ABV: 5.2 %  
IBU: 32  
EBC: 75  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2023-02-04

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pearl Pale Ale	6.0	4.700	69.1
Laktoze	0.0	0.500	7.4
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	7.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.450	6.6
Miuncheno salyklas	15.0	0.300	4.4
CaraCrystal	120.1	0.250	3.7
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.100	1.5
		<u>6.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	31.9	20	60
Skaldytos kakavos pupelės	Granulės	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	<u>120</u>	0
					140	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

## Pastabos

Angliukus dėsiu kol PH pasieks 6.4, likusius į tekinimą.

Salinti 68c 90min  
Mashout 78C 15min

Skaldytos kakavos pupelės 40g išjungus virimą, 80G į antrinę.