

# Šokolado metai

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas stautas  
Aludaris: vidmantask  
Receptas sukurtas: 2014-09-16 13:01:45  
Receptas modifikuotas: 2014-10-06 14:13:45

OG: 1.060  
FG: 1.014  
ABV: 6.0 %  
IBU: 51  
EBC: 88  
IBU/OG: 0.84 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|   | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Marris Otter                                | 6.0          | 6.000        | 77.4       |
| BEST Chocolate salyklas                     | 900.7        | 0.500        | 6.5        |
| Avižiniai dribsniai                         | 4.0          | 0.500        | 6.5        |
| Crystal Malt                                | 150.1        | 0.300        | 3.9        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked' | 1200.9       | 0.250        | 3.2        |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“              | 6.0          | 0.200        | 2.6        |
|   |              | <u>7.750</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

| Pavadinimas                    | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Šviežiai malta kava "Chiriqui" | -        | Aromatui (virimui) | 1.0    | 1.7  | 20         | 60     |
| Columbus                       | Granulės | Virimui (kartumui) | 12.0   | 34.8 | 30         | 60     |
| Citra                          | Granulės | Aromatui (virimui) | 15.0   | 14.4 | 20         | 15     |
| Kerpena                        | -        | -                  | 0.0    | 0.0  | <u>5</u>   | 15     |
|                                |          |                    |        |      | 75         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

| Pavadinimas     | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| M07 British Ale | 12.0       |

## Pastabos

Dribsniai paverdami 30 min, šiek tiek ataušta ir dedama į salinimą. Salinimas 68C temperatūroje 1 val.

Į antrinę:

- 200g. 100% kakavos šokolado drožlių

- 80g. šalto "mirkymo" kavos (200-300ml verdančio vandenį atvėsinti, užpilti kavą, palikti šaldytuve parai, nukošti). Kava "Chiriqui" iš "Šviežios kavos"