

# Chocolate Pumpkin ale

Kiekis: 34 litrai  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Zalvarinis  
Receptas sukurtas: 2014-09-17 13:43:23  
Receptas modifikuotas: 2014-12-13 14:36:54

OG: 1.064  
FG: 1.017  
ABV: 6.2 %  
IBU: 0  
EBC: 64  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                            | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)   | Kiekis (%) |
|--|--------------|---------------|------------|
| Marris Otter                           | 6.0          | 6.000         | 56.7       |
| Miežiniai dribsniai                    | 3.0          | 1.950         | 18.4       |
| Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'   | 50.0         | 0.675         | 6.4        |
| Kvietiniai dribsniai                   | 3.0          | 0.675         | 6.4        |
| Skrudintas kviečių salyklas            | 900.7        | 0.525         | 5.0        |
| BEST Caramel Light salyklas            | 30.0         | 0.300         | 2.8        |
| BEST Caramel Amber salyklas            | 70.1         | 0.300         | 2.8        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 900.7        | 0.150         | 1.4        |
|  |              | <u>10.575</u> |            |

## Mielės

| Pavadinimas            | Kiekis (g) |
|------------------------|------------|
| Wyeast 1084: Irish Ale | 18.0       |

## Pastabos

2kg moliūgo, 2 vanilės pupelės tik išvirus (šaukštelis cinamono, 0,5 imbiero, 1/4 kvapniųjų pipirų, 0,5 muskato) ir 100g kakavos į antrinę,