

# COFFEE CHOCO OAT BLACK LAGER

PAKT

Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Prvýkrát sme sa hecli a uvarili tmavý ležiak - prevažne vytvorený viac menej intuitívne, a tiež sladový základ inšpirovaný receptom Black Citrus IPA. Nevedeli sme, ako dopadne, no slúbili sme, že keď vyjde k spokojnosti, podelíme sa s receptom. Nakoľko k spokojnosti vyšiel, ako taký pivný zákusok, recept tu uvádzame. Chuť je jemne nasládlá, kávovo-čokoládová, so zamatovým pocitom v ústach, farba tmavá, s rubínovými tónmi. Proste dezert.

Skol 



## SLADY

**Viking Malt Mníchovský svetlý**

4,5 kg

**Viking Malt Ovsený slad**

0,5 kg

**Viking Malt Čokoládový svetlý**

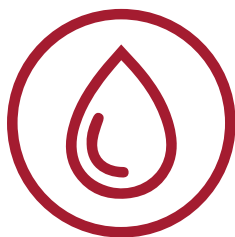
0,2 kg

**Viking Malt Caramel 150**

0,5 kg

**Viking Malt Čierny + Čoko tmavý**

0,1 kg + 0,1kg do odrmutovania



## RMUTOVANIE

Vystieranie: 22L

Vysladzovanie: 12L

**Infúzie:**

52°C 10 min.

65°C 20 min.

72°C 40 min.

78°C 10 min.



## CHMEĽOVAR

60 min.

**Magnum**

60 min - 10g

**Mandarina Bavaria**

15 min - 17g

**Mandarina Bavaria**

10 min - 23g

**čokoládová aróma**

10 min - 1 čl (alebo podľa vašej chuti kakaové bôby, vanilkový lusk, kokos, atď..)



## FERMENTÁCIA

Kvasinky:

**Sa lager w-34/70** / 2bal

6-8 dní pri teplote 10°C  
diacetylová pauza 2 dni pri 19°C

L  
25

OG  
1055

FG  
1020

IBU  
22

EBC  
60

ABV  
4,9%

MAROMA

www.maroma.sk | eshop@maroma.sk | 0903 732 492