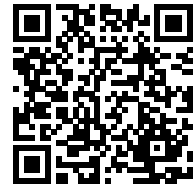


# Saisons 2017

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: julius47  
Receptas sukurtas: 2017-03-18 13:06:42  
Receptas modifikuotas: 2017-03-18 23:13:31

OG: 1.042  
FG: 1.002  
ABV: 5.3 %  
IBU: 34  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.79 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.000	76.2
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	9.5
BEST Munich Dark salyklas	25.0	0.400	7.6
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.250	4.8
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.100	1.9
		<u>5.250</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sorachi Ace (Japan)	Granulės	-	12.0	23.6	18	60
Mosaic	Granulės	-	12.0	10.1	10	30
Mosaic	Granulės	-	12.0	0.0	<u>20</u>	0
					48	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
M29 French Saison	10.0

## Pastabos

Gipso 3 g. į salinimą.

55 - 15 min

64 - 50 min

78 - 10 min -->

10 litrų salinimui, 4 į tekinimo kubilą dugną, 22 tekinimui.

Fermentuoti planuoju labai aukštoje temperatūroje ~30 jei tik pavyks tokią išlaikyti.