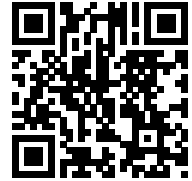


# Rabar'Bieras

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-05-19 17:56:57  
Receptas modifikuotas: 2016-06-24 21:59:01

OG: 1.046  
FG: 1.007  
ABV: 5.2 %  
IBU: 26  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen slykklas	4.0	3.000	78.3
BEST Kvietinis slykklas	4.8	0.450	11.7
BEST Caramel Munich I slykklas	91.0	0.230	6.0
Gliukoze	0.0	0.150	3.9
		<u>3.830</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	8.3	14	60
Willamette	-	Virimui (kartumui)	5.0	7.6	14	60
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	10.1	28	20
rabarbarai užšaldyti	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>450</u>	20
					506	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mielės french saison (m29)	12.0

## Pastabos

50C 20 min  
65C 60min  
keliam iki 78C ->  
pirmine 10 dienų su 450 gr.rabarbarų(šaldyti), 27C aplinkoj  
antrine nemaziau 14 dienų 900 gr. rabarbarų(šaldyti)