

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)



2026-05-07

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.