

Laikas atostogauti

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Saison
Aludaris: Bitininkas
Receptas sukurtas: 2018-07-26 10:35:47
Receptas modifikuotas: 2018-08-16 09:21:07

OG: 1.068
FG: 1.015
ABV: 6.9 %
IBU: 36
EBC: 18
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
BEST Black Extra salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	99.4
1408.8	0.050	0.6
	8.050	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (US)
Simcoe

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)

AA (%)

5.8
13.0

IBU

20.0
16.2

Kiekis (g)

50
18
68

Laikas

60
60

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3724: Belgian Saison

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

pirma karta naudoju mieles BE134,virimas vyko 2018 07 26 pilstyta 2018 08 15

1. pradinis vandens kiekis 27l
2. antrinis 13l
3. salinta pradzia prie 71c po 1val. 69c
4. virsiu 1val. su visais apyniais
5. pradedant vesinti ipyliu 1l sviezio medaus
6. OG : 16.5
7. FG: 4