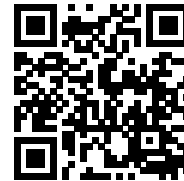


# SAISONAS 134

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2020-08-22 09:38:09  
Receptas modifikuotas: 2020-11-11 09:48:05

OG: 1.065  
FG: 1.004  
ABV: 8.0 %  
IBU: 3  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	<hr/> 9.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai

**Paskirtis**  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.1	100	1
		<hr/> 100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis SafAle BE-134

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

51 virimui, **SAISONAS BE-134**

7 valandos.

Virta 2020-08-22  
Pilstyta 2020-09-11

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 68 (pilta į 76), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 16 BRIX

Galutinis FG 1 BRIX  
pH po virimo 5,82  
pH 4,61 po fermentacijos pilstant.

Startas su 23 C iškart dedant į 25 C aplinką, fermentacija 14 d. 1 kartą pajudinant, gal ant 8 dienų.

Pilstoma į butelius savaitei prie 25C.

Super geras alus, gerai putoja, ir skonis geras.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 3,2 E

Salyklas 5,4 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 2,5 E (200 g)