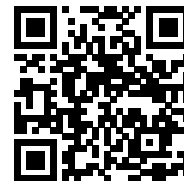


# Saison Été

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: pingvi  
Receptas sukurtas: 2013-02-13 15:40:30  
Receptas modifikuotas: 2014-10-08 20:00:57

OG: 1.068  
FG: 1.019  
ABV: 6.4 %  
IBU: 29  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                                | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Belgiškas pilsnerio salyklas   | 3.0          | 4.000        | 66.7       |
| Kvietinis salyklas (šviesus)   | 3.0          | 1.300        | 21.7       |
| Konditerinis cukrus (rudas)    | 50.0         | 0.400        | 6.7        |
| Vienos salyklas                | 7.0          | 0.200        | 3.3        |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0          | 0.100        | 1.7        |
|                                |              | <u>6.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas   | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Styrian Golding (Slovenia)                          | -     | -         | 5.0    | 24.5 | 50         | 60     |
| Juodieji pipirai, stambiai sutrinti 0,25 šaukštelių | -     | -         | 1.0    | 0.0  | 1          | 5      |
| Kalendra, stambiai sutrinta 0,25 šaukštelių         | -     | -         | 1.0    | 0.0  | 1          | 5      |
| Apelsino žievelės 0,5, tarkuotos                    | -     | -         | 1.0    | 0.0  | 1          | 5      |
| Saaz (Czech)  | -     | -         | 4.0    | 4.3  | <u>55</u>  | 5      |
|   |       |           |        |      | 108        |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Salinti prie 49 °C 20 minučių. Pakelti iki 66 °C 60 minučių. Cukrų dėti 5 minutės iki virimo pabaigos.

Receptas iš Zymurgy May/June 2008