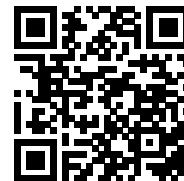


Saison Été

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)



2026-05-08

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