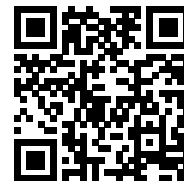


# Šienapjūtės

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2013-06-12 00:24:12  
Receptas modifikuotas: 2013-07-15 19:25:30

OG: 1.058  
FG: 1.004  
ABV: 7.1 %  
IBU: 28  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis slykklas	3.0	4.000	77.7
Kvietinis slykklas (tamsus)	15.0	1.000	19.4
Rūgštusis slykklas „Sauermalz“	6.0	0.150	2.9
		<u>5.150</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	23.3	15	45
Hersbrucker (German)	Spurgai	-	4.0	4.5	20	15
Hersbrucker (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	<u>30</u>	0
					65	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
NBS Neale's Belgian Saison	12.0

## Pastabos

### Salinimas:

55-50C - 10 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr CaSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

### Tekinimas:

76C + 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min