

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 CaCl₂+2gr CaSO₄/10L
68-65C - 60 min

Tekinimas:

76C + 2gr CaCl₂/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min