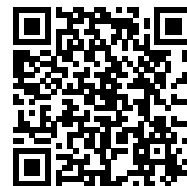


# Saisonas 2015

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: julius47  
Receptas sukurtas: 2015-11-15 14:49:46  
Receptas modifikuotas: 2015-11-25 23:44:41

OG: 1.047  
FG: 1.003  
ABV: 5.8 %  
IBU: 35  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	76.8
BEST Munich Dark salyklas	25.0	0.400	8.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.400	8.1
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.250	5.1
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.100	2.0
		<u>4.950</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sorachi Ace (Japan)	Granulės	-	12.5	21.7	18	45
Amarillo	Granulės	-	10.5	12.7	15	30
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	-	5.7	0.6	5	5
Amarillo	Granulės	-	10.5	0.0	<u>15</u>	0
					53	

## Mielės

### Pavadinimas

M27 Belgian Ale						Kiekis (g) 10.0
-----------------	--	--	--	--	--	--------------------

## Pastabos

Gipso 3 g. į salinimą.  
55 - 15 min  
64 - 50 min  
78 - 10 min -->  
10 litrų salinimui, 4 į tekinimo kubilo dugną, 22 tekinimui.

Fermentuoti planuoju labai aukštoje temperatūroje ~30 jei tik pavyks tokią išlaikyti.