

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)



2026-04-20

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
		<hr/> 4.950	

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	15	0
					<hr/> 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.