

Framboise puskė. Avietė melagė.

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saison
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2016-09-01 16:54:34
Receptas modifikuotas: 2016-09-02 10:17:24

OG: 1.050
FG: 1.009
ABV: 5.4 %
IBU: 9
EBC: 13
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2024-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.200	51.8
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.800	18.8
BEST Munich salyklas	15.5	0.500	11.8
Cukrus	0.0	0.500	11.8
BEST Caramel Munich I salyklas	90.8	0.250	5.9
		4.250	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Willamette	-	-	5.0	8.6	15	60
					15	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
french saison (m29)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Avietės	-	-	8.0 kg

Pastabos

Į lentelę įrašiau pusę kilo cukraus ,bet tai apytikslis kiekis kuris bus išgautas iš aviečių.Aviečių cukringumas yra apie 7%. Šiuo konkrečiu atveju avietės OG padidins apie 0,01 punkto.

50C 20 min
65C 60min
keliam iki 78C ->
Pirminės aplinka 22C-25C
Avietės~400gr/litr. į antrinę matyt porai mėn.