

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)



2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich salyklas
Cukrus
BEST Caramel Munich I salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.200	51.8
4.8	0.800	18.8
15.5	0.500	11.8
0.0	0.500	11.8
90.8	0.250	5.9
	4.250	

Apyniai

Pavadinimas

Willamette

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

5.0

IBU

8.6

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

french saison (m29)

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Avietės

Paskirtis

-

Laikas

-

Kiekis

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.