

Ma première bière de saison

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Saison
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-02-11 15:37:42
Receptas modifikuotas: 2017-03-17 21:33:23

OG: 1.061
FG: 1.006
ABV: 7.2 %
IBU: 28
EBC: 10
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.500	76.0
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	16.9
Medus	2.0	0.220	3.7
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.200	3.4
		<u>5.920</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	5.0	23.2	40	70
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	2.8	15	10
Styrian Goldings	Granulės	Aromatui (virimui)	3.2	1.8	15	10
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	0.3	15	1
Styrian Goldings	Granulės	Aromatui (virimui)	3.2	0.2	15	1
					<u>100</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Belle Saison	12.0

Pastabos

20min 52°C (1/2)
90min 64°C (1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 78°C H2O (termoizoliuotame inde)

Medus į puodą 5 minutėms

Fermentacija maksimalioje rekomenduojamoje gamintojo temperatūroje - 22°C