

# Ma deuxième bière de saison

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2017-08-17 13:59:45  
Receptas modifikuotas: 2017-09-06 07:39:28

OG: 1.041  
FG: 1.000  
ABV: 5.4 %  
IBU: 18  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.900	75.3
BEST Munich salyklas	15.5	0.650	16.9
Medus	2.0	0.150	3.9
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.150	3.9
		<u>3.850</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	5.0	13.6	20	70
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	2.2	10	10
Styrian Goldings	Granulės	Aromatui (virimui)	3.2	1.4	10	10
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	0.3	10	1
Styrian Goldings	Granulės	Aromatui (virimui)	3.2	0.2	10	1
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Belle Saison	11.0

## Pastabos

20min 52°C (1/2)  
45min 62°C (1/3)  
Keliam iki 72°C ant viryklės  
45min 72°C (1/3)  
Keliam iki 78°C ant viryklės  
15min 78°C (1/3)  
Tekinam su 78°C H2O (termoizoliuotame inde)

Medus į puodą 5 minutėms

Fermentacija maksimalioje rekomenduojamoje gamintojo temperatūroje - 22°C