

Svarainių saisonas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saison
Aludaris: Crazyte
Receptas sukurtas: 2017-10-05 13:59:13
Receptas modifikuotas: 2021-04-07 14:00:06

OG: 1.067
FG: 1.013
ABV: 7.0 %
IBU: 30
EBC: 15
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.800	61.3
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.600	25.8
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.400	6.5
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.200	3.2
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.200	3.2
		<u>6.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	15.3	28	60
Magnum	-	Aromatui (virimui)	13.0	14.7	<u>23</u>	15
					51	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Belle Saison	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Svarainiai	Virimui	60 min.	1.0 kg
Svarainiai	Virimui	15 min.	0.5 kg
Svarainiai	Antrinei fermentacijai	-	0.8 kg

Pastabos

Pagal Sheoak Quince Saison

Boil the 10 quinces (~1kg) separately in a pot covered completely with water. Boil for 60 minutes or until quinces are soft and liquid has reduced by half. Strain the quinces and add the liquid to the boil at 15 with the peel of 5 (~0,5kg) quinces.

After primary, rack off onto the following: Boil 8 cored quinces (~0,8kg) and reduce by half, cool and add liquid and boiled quinces to secondary for 30 days

Paskaičiuotapagal tai, kad 1 svarainis ~100g.