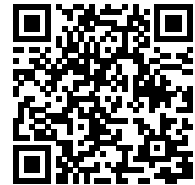


Afro saisonas II

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 88 %
Stilius: Saison
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2018-02-21 16:02:09
Receptas modifikuotas: 2020-01-16 21:02:42

OG: 1.068
FG: 1.014
ABV: 7.1 %
IBU: 24
EBC: 45
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	3.500	61.0
Munich salyklas	15.5	0.870	15.2
Figų piure	3.0	0.460	8.0
Avižos	4.0	0.220	3.8
Grikių medus	10.0	0.180	3.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	909.1	0.160	2.8
Crystal Dark salyklas	166.8	0.160	2.8
Special B salyklas	292.6	0.110	1.9
Chocolate rye malt	506.8	0.080	1.4
		<u>5.740</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Dana	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	24.1	<u>18</u> 18	60

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale BE-134	11.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Anyžinė ožiažolė (Pimpinella anisum)	Virimui	5 min.	2.0 g
Žvaigždinis anyžius (Illicium verum)	Virimui	5 min.	1.0 g
Cinamonas (Cinnamomum verum)	Virimui	5 min.	1.0 g

Pastabos

RO, 15/18, 2/2/1/2, 69C singlas,
Avižas pavirti 15 min. ir supilti paskutinioms 10 min. salinimo.
Figas pavirti 5 min., sublenderiuoti ir supilti paskutinėms 10 min. virimo.
Medų pašildyti vandens vonelėje ir supilti pradėjus šaldyti.
Mielės pasirinktos dėl jų aukštos atenuacijos, vaisiškumo, prieskoniškumo, labiau gvazdikėlinio.