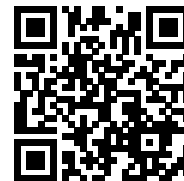


# Obelynė

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2018-02-28 00:25:05  
Receptas modifikuotas: 2018-07-16 23:39:17

OG: 1.048  
FG: 1.000  
ABV: 6.3 %  
IBU: 22  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	3.000	75.0
BEST Vienna salyklas	9.0	1.000	25.0
		<u>4.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Hersbrucker	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	3.0	13.5	35	60
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Aromatui (virimui)	4.4	9.0	25	25
Hallertauer Hersbrucker	Granulės	Aromatui (virimui)	3.0	0.0	25	0
					<u>85</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3711: French Saison	125.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Citrinos žievelė	Virimui	1 min.	10.0 g
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	1 min.	5.0 g
Laimo lapai	Virimui	1 min.	3.0 g
Kalvadosė mirkyta skrudinta obelis	Antrinei fermentacijai	10 d.	200.0 g
Imbieras	Antrinei fermentacijai	1 d.	80.0 g

## Pastabos

Visiškas draivas. Improvizacija saisono tema.

Čiaupo, 12/22, 3/0/1/2.

Salinimas 65C singlas, fermentacija 23C.

Imbieras sudedamas po antrinės cold trash`ui vienai-dviems paroms, kaip pavyks :)

Twist: Islay dūminius-medicininius viskius primenantis obels kvapas. Net niežti, kaip smalsu.

Mielių profilis - pipirai, citrusai ir prieskoniai :)