

# Ma troisième bière de saison

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2018-05-05 07:24:28  
Receptas modifikuotas: 2019-02-09 09:24:01

OG: 1.024  
FG: 1.000  
ABV: 3.2 %  
IBU: 23  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.93 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.500	62.5
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.400	16.7
BEST Spelt salyklas	40.0	0.400	16.7
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.100	4.2
		<u>2.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	5.8	18.0	20	70
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	2.9	10	10
Styrian Goldings	Granulės	Aromatui (virimui)	2.5	1.2	10	10
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	0.3	10	1
Styrian Goldings	Granulės	Aromatui (virimui)	2.5	0.1	<u>10</u>	1
					60	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Belle Saison	11.0

## Pastabos

20min 52°C (1/2)  
60min 62°C (1/3)  
Keliam iki 72°C ant viryklės  
30min 72°C (1/3)  
Keliam iki 78°C ant viryklės  
15min 78°C (1/3)  
Tekinam su 78°C H2O (termoizoliuotame inde)  
Fermentacija vasariška 22-27°C