

# Laikas atostogauti

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Bitininkas  
Receptas sukurtas: 2018-07-26 10:35:47  
Receptas modifikuotas: 2018-08-16 09:21:07

OG: 1.068  
FG: 1.015  
ABV: 6.9 %  
IBU: 36  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
BEST Black Extra salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	99.4
1408.8	0.050	0.6
	8.050	

## Apyniai

### Pavadinimas

Cascade (US)  
Simcoe

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.8  
13.0

### IBU

20.0  
16.2

### Kiekis (g)

50  
18  
68

### Laikas

60  
60

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3724: Belgian Saison

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

pirma karta naudoju mieles BE134,virimas vyko 2018 07 26 pilstyta 2018 08 15

1. pradinis vandens kiekis 27l
2. antrinis 13l
3. salinta pradzia prie 71c po 1val. 69c
4. virsiu 1val. su visais apyniais
5. pradedant vesinti ipyliau 1l sviezio medaus
6. OG : 16.5
7. FG: 4