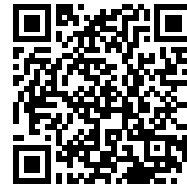


SAISONAS 134

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saison
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2020-08-22 09:38:09
Receptas modifikuotas: 2020-11-11 09:48:05

OG: 1.065
FG: 1.004
ABV: 8.0 %
IBU: 3
EBC: 8
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	<hr/> 9.000	

Apyniai

Pavadinimas
Hallertau Blanc

Forma
Spurgai

Paskirtis
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.1	100	1
		<hr/> 100	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis SafAle BE-134

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

51 virimui, **SAISONAS BE-134**

7 valandos.

Virta 2020-08-22
Pilstyta 2020-09-11

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 68 (pilta į 76), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 16 BRIX

Galutinis FG 1 BRIX
pH po virimo 5,82
pH 4,61 po fermentacijos pilstant.

Startas su 23 C iškart dedant į 25 C aplinką, fermentacija 14 d. 1 kartą pajudinant, gal ant 8 dienų.

Pilstoma į butelius savaitei prie 25C.

Super geras alus, gerai putoja, ir skonis geras.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 3,2 E

Salyklas 5,4 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 2,5 E (200 g)