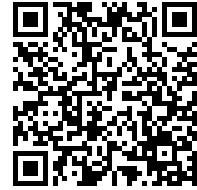


# Saisonas su žolelėmis - FERMENTACIJA2026

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2026-05-14 17:06:13  
Receptas modifikuotas: 2026-05-15 18:45:21

OG: 1.054  
FG: 1.009  
ABV: 5.9 %  
IBU: 23  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-07-05

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
TF Maris Otter Pale Ale	6.3	2.750	40.1
BEST Heidelberg salyklas	2.9	2.750	40.1
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.450	6.6
Rugių salyklas	7.0	0.450	6.6
Miežiniai dribsniai	3.0	0.450	6.6
		<u>6.850</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	7.2	10	60
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	10.2	25	10
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	5.6	<u>25</u>	5
					60	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
LalBrew Farmhouse (saison)	12.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	10 min.	15.0 g
Rozmarinas	Virimui	5 min.	8.0 g
Čiobrelis	Virimui	5 min.	8.0 g

## Pastabos

Salinimas 66C, vienfazis  
76C, 10 min -> out  
Virimas 60 min