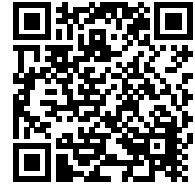


# Juodųjų peračkų sezoninis

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Žaldokas  
Receptas sukurtas: 2011-07-11 10:39:42  
Receptas modifikuotas: 2011-07-11 10:51:47

OG: 1.048  
FG: 1.011  
ABV: 4.9 %  
IBU: 19  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2023-05-31

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Maltosa)  
Karamelinis (Maltosa)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.913	91.7
135.1	0.174	8.3
	<hr/> 2.087	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

13.8

### IBU

19.2

### Kiekis (g)

5

### Laikas

50

---

5

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

Salinimas: "Single Infusion" 67C - 75min

Virimas: 80 min

Apyniai: likus 50 min iki virimo pabaigos

Mielės: 2-os generacijos

Fermentacijos temperatūra: 20C

Paimta išvirta misa iš "Lengvas GintarElis"

Juodieji serbentai 370 g. Sutryniau pakaitinau 15 min 85C.

Atšaldžius sudejau i misą.

Spalva aišku gavosi visai netokia. Gal galima į sistemą įkelti uogas, kad skaičiuotų :)