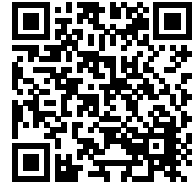


# 35 sezonas

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2014-05-06 23:21:25  
Receptas modifikuotas: 2014-06-11 00:36:27

OG: 1.230  
FG: 1.051  
ABV: 23.5 %  
IBU: 7  
EBC: 21  
IBU/OG: 0.03 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.500	13.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.500	13.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.500	13.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.500	13.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	1.600	5.9
Kvietiniai dribsniai	3.0	1.600	5.9
Kvietiniai dribsniai	3.0	1.600	5.9
Kvietiniai dribsniai	3.0	1.600	5.9
Avižiniai dribsniai	4.0	0.750	2.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.750	2.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.750	2.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.750	2.8
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.400	1.5
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.400	1.5
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.400	1.5
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.400	1.5
Medus	2.0	0.300	1.1
Medus	2.0	0.300	1.1
Medus	2.0	0.300	1.1
Medus	2.0	0.300	1.1
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	0.7
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	0.7
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	0.7
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	0.7
		<u>27.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	13.9	6.7	23	60
Saaz (Czech)	Granulės	Aromatui (virimui)	3.5	0.5	<u>33</u>	5
					56	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Belle Saison	11.0

## Pastabos

Virimo papildai:

20g džiovintų Curacao žievelių (5 min)

10g grūstų kalendry sėklų (5 min)

Iš 11g sausų, pasigaminu 2L starterio (su +300g)

I antrinę fermentaciją įdėjau 1,5 val 80C pasterizuotą medų aromatui.