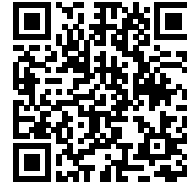


# 35 sezonas

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: 1.057  
FG: 1.013  
ABV: 5.9 %  
IBU: 34  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-04-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen slykklas	4.0	3.500	51.9
Kvietiniai dribsniai	3.0	1.600	23.7
Avižiniai dribsniai	4.0	0.750	11.1
BEST Caramel Pils slykklas	5.0	0.400	5.9
Medus	2.0	0.300	4.4
BEST Rūgštis slykklas	8.0	0.200	3.0
		<u>6.750</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	13.9	31.7	23	60
Saaz (Czech)	Granulės	Aromatui (virimui)	3.5	2.3	<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.