

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)



2023-05-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 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 salyklas | 5.0 | 0.400 | 5.9 |
| Medus | 2.0 | 0.300 | 4.4 |
| BEST Rūgštinis salyklas | 8.0 | 0.200 | 3.0 |
| | | <u>6.750</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| 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

| 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.