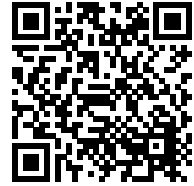


# Avinjonas 2

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Vincas  
Receptas sukurtas: 2014-08-02 15:16:11  
Receptas modifikuotas: 2014-08-23 18:02:49

OG: 1.066  
FG: 1.013  
ABV: 6.9 %  
IBU: 31  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	57.7
Vienos salyklas	7.0	1.400	26.9
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	<u>0.800</u>	15.4
		5.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.8	20.9	25	60
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	8.3	20	15
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	1.7	10	5
Saldieji apelsinai	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>20</u>	5
					75	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Wyeast Belgian Saison 3724	12.0

## Pastabos

Balanced profile: 2 g gipso, 3 g druskos, 25 ml rugsties, 5 g kerpenos is pakeliu, salinimas 90 min prie 67->66 75 min  
20-21 litras preboil apie 1.052. Postboil gavosi 16l 1.065