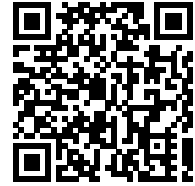


Avinjonas 2

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)



2020-09-23

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	0.800	15.4
		<u>5.200</u>	

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