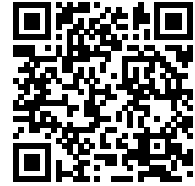


# Afro saisonas

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-09-28 14:46:54  
Receptas modifikuotas: 2020-01-16 21:03:51

OG: 1.059  
FG: 1.005  
ABV: 7.1 %  
IBU: 36  
EBC: 45  
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.340	59.1
BEST Vienna salyklas	6.0	1.000	17.7
Rugių salyklas	6.0	1.000	17.7
Chocolate rye malt	500.8	0.280	5.0
Sinamar	5007.6	0.030	0.5
		<u>5.650</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	32.8	20	60
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	2.7	10	25
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	12.5	0.0	8	0
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	0.0	7	0
Juodieji pipirai	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.0	3	0
Galaxy	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	0.0	<u>9</u>	0
					57	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
NBS Belgian Saison	300.0

## Pastabos

Salinimas 40/50/65/77 - 30/10/70/tekinam, pridėdami šokoladą. Prie 40 rugius ir Vieną.  
Vanduo 17/18, 5 gr. gipso, 2 gr. druskos, 48/60 ml 10% f.r. salinimui/tekinimui + 65 ml į misą.