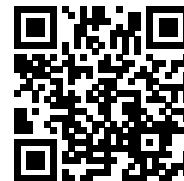


# Saisonas

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: julius47  
Receptas sukurtas: 2014-10-29 14:36:36  
Receptas modifikuotas: 2014-11-16 10:54:49

OG: 1.044  
FG: 1.001  
ABV: 5.6 %  
IBU: 40  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.91 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	76.8
BEST Munich Dark salyklas	25.0	0.400	8.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.400	8.1
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.250	5.1
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.100	2.0
		<u>4.950</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sorachi Ace (Japan)	Granulės	-	14.4	27.9	18	60
Amarillo	Granulės	-	9.2	11.4	15	30
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	-	5.0	0.5	5	5
Amarillo	Granulės	-	8.0	0.0	<u>15</u>	0
					53	

## Mielės

### Pavadinimas

M27 Belgian Ale Kiekis (g)  
10.0

## Pastabos

Gipso 3 g. į salinimą.  
55 - 15 min  
64 - 50 min  
78 - 10 min -->  
10 litrų salinimui, 4 į tekinimo kubilo dugną, 22 tekinimui.

Fermentuoti planuoju labai aukštoje temperatūroje ~30 jei tik pavyks tokią išlaikyti.