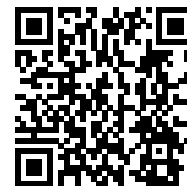


# Ma deuxième bière de saison

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2017-08-17 13:59:45  
Receptas modifikuotas: 2017-09-06 07:39:28

OG: 1.041  
FG: 1.000  
ABV: 5.4 %  
IBU: 18  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas             | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas    | 4.0          | 2.900       | 75.3       |
| BEST Munich salyklas    | 15.5         | 0.650       | 16.9       |
| Medus                   | 2.0          | 0.150       | 3.9        |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8          | 0.150       | 3.9        |
|                         |              | <hr/>       |            |
|                         |              | 3.850       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas       | Forma    | Paskirtis                | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 5.0    | 13.6 | 20         | 70     |
| East Kent Golding | Granulės | Aromatui (virimui)       | 5.0    | 2.2  | 10         | 10     |
| Styrian Goldings  | Granulės | Aromatui (virimui)       | 3.2    | 1.4  | 10         | 10     |
| East Kent Golding | Granulės | Aromatui (virimui)       | 5.0    | 0.3  | 10         | 1      |
| Styrian Goldings  | Granulės | Aromatui (virimui)       | 3.2    | 0.2  | 10         | 1      |
|                   |          |                          |        |      | <hr/>      |        |
|                   |          |                          |        |      | 60         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                    | Kiekis (g) |
|--------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Belle Saison | 11.0       |

## Pastabos

20min 52°C (1/2)  
45min 62°C (1/3)  
Keliam iki 72°C ant viryklės  
45min 72°C (1/3)  
Keliam iki 78°C ant viryklės  
15min 78°C (1/3)  
Tekinam su 78°C H2O (termoizoliuotame inde)

Medus į puodą 5 minutėms

Fermentacija maksimalioje rekomenduojamoje gamintojo temperatūroje - 22°C