

Svarainių saisonas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saison
Aludaris: Crazyte
Receptas sukurtas: 2017-10-05 13:59:13
Receptas modifikuotas: 2021-04-07 14:00:06

OG: 1.067
FG: 1.013
ABV: 7.0 %
IBU: 30
EBC: 15
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Caramel Aromatic salyklas
Kukurūzų dribsniai
BEST Kvietinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.800	61.3
4.0	1.600	25.8
50.5	0.400	6.5
2.0	0.200	3.2
4.8	0.200	3.2
	6.200	

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding
Magnum

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.5
13.0

IBU

15.3
14.7

Kiekis (g)

28
23
51

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Belle Saison

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Svarainiai
Svarainiai
Svarainiai

Paskirtis

Virimui
Virimui
Antrinei fermentacijai

Laikas

60 min.
15 min.
-

Kiekis

1.0 kg
0.5 kg
0.8 kg

Pastabos

Pagal Sheoak Quince Saison

Boil the 10 quinces (~1kg) separately in a pot covered completely with water. Boil for 60 minutes or until quinces are soft and liquid has reduced by half. Strain the quinces and add the liquid to the boil at 15 with the peel of 5 (~0,5kg) quinces.

After primary, rack off onto the following; Boil 8 cored quinces (~0,8kg) and reduce by half, cool and add liquid and boiled quinces to secondary for 30 days

Paskaičiuotapagal tai, kad 1 svarainis ~100g.