

Juodųjų peračkų sezoninis

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Saison
Aludaris: Žaldokas
Receptas sukurtas: 2011-07-11 10:39:42
Receptas modifikuotas: 2011-07-11 10:51:47

OG: 1.048
FG: 1.011
ABV: 4.9 %
IBU: 19
EBC: 19
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Maltosa)
Karamelinis (Maltosa)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0 | 1.913 | 91.7 |
| 135.1 | 0.174 | 8.3 |
| | <hr/> 2.087 | |

Apyniai

Pavadinimas

Citra

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

13.8

IBU

19.2

Kiekis (g)

5

Laikas

50

5

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Salinimas: "Single Infusion" 67C - 75min

Virimas: 80 min

Apyniai: likus 50 min iki virimo pabaigos

Mielės: 2-os generacijos

Fermentacijos temperatūra: 20C

Paimta išvirta misa iš "Lengvas GintarElis"

Juodieji serbentai 370 g. Sutryniau pakaitinau 15 min 85C.

Atšaldžius sudejau i misą.

Spalva aišku gavosi visai netokia. Gal galima į sistemą įkelti uogas, kad skaičiuotų :)