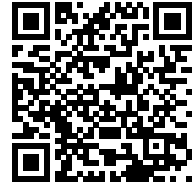


## 4B. Festbier

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Märzen  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2019-03-25 15:35:27  
Receptas modifikuotas: 2019-04-24 14:48:00

OG: 1.057  
FG: 1.011  
ABV: 6.0 %  
IBU: 24  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

### Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas            | 4.0          | 6.000        | 75.0       |
| BEST Vienna salyklas            | 9.0          | 1.100        | 13.8       |
| BEST Munich salyklas            | 15.5         | 0.800        | 10.0       |
| BEST Caramel Munich II salyklas | 121.9        | 0.100        | 1.3        |
|                                 |              | <u>8.000</u> |            |

### Apyniai

| Pavadinimas          | Forma    | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | -         | 3.8    | 16.9 | 50         | 60     |
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | -         | 3.8    | 7.1  | <u>35</u>  | 20     |
|                      |          |           |        |      | 85         |        |

### Mielės

| Pavadinimas                 | Kiekis (g) |
|-----------------------------|------------|
| Wyeast 2206: Bavarian Lager | 13.0       |

### Pastabos

#### Vanduo:

Ca:29, Mg:4, Na:1 Cl:34 SO4:29

#### Salinimas:

pH - 5.3

50°C - 15 min.

62°C - 45 min.

71°C - 30 min.

78°C -> out

Virimas 90 min.

Po virimo 30 min aeracija.

Fermentacijos pradžia prie 11°C -> po 3-4 dienų keliam iki 13°C -> fermentacijos pabaigoj kelioms dienoms keliam iki 16-17°C -> Kai nėra diacetilo per kelias dienas numetam temperatūrą iki 1°C -> Skaidrinimas -> Po 2 dienų nupilam nuo mielių -> Lageriavimas bent 6 savaites -> Karbonizacija 2.3- 2.4