

# Gintarėlis

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Märzen  
Aludaris: Regis  
Receptas sukurtas: 2013-12-05 14:40:15  
Receptas modifikuotas: 2014-05-12 16:39:50

OG: 1.056  
FG: 1.015  
ABV: 5.4 %  
IBU: 29  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Weyermann Vienna  
BREWFERM Munich  
BESTMALZ „Pilsen“  
Weyermann Cara-amber  
Weyermann Cara-pils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	6.500	49.6
15.0	3.000	22.9
4.0	3.000	22.9
60.0	0.300	2.3
5.0	0.300	2.3
	<u>13.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Hersbrucker  
Tettnanger (German)

**Forma**  
Spurgai -  
Granulės -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.1	17.9	100	60
3.1	11.3	<u>200</u>	10
		300	

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70  
Saflager S-23

**Kiekis (g)**  
400.0  
12.0

## Pastabos

Salinimas:

+64C - 45min.  
+69C - 15min.

Tekinti prie +77C.

Virti 90min.

Fermentuoti iki pabaigos, galima iki 3sav.  
Tada sušildyti iki +15..20C diacetilo nugarinimui dvi dienas.

Rekomenduojama lageriuoti iki 6 sav.