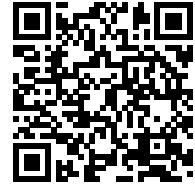


Gintarėlis

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)



2023-03-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Weyermann Vienna	7.0	6.500	49.6
BREWFERM Munich	15.0	3.000	22.9
BESTMALZ „Pilsen“	4.0	3.000	22.9
Weyermann Cara-amber	60.0	0.300	2.3
Weyermann Cara-pils	5.0	0.300	2.3
		<u>13.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Hersbrucker	Spurgai	-	4.1	17.9	100	60
Tettnanger (German)	Granulės	-	3.1	11.3	<u>200</u>	10
					300	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Saflager W34/70	400.0
Saflager S-23	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.