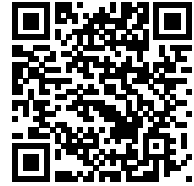


## 4B. Festbier

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)



2026-04-20

### 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