

# raudonasis gintaras

Kiekis: 6 litrai  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: Evaldas  
Receptas sukurtas: 2011-07-24 17:11:33  
Receptas modifikuotas: 2011-08-04 10:03:32

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 27  
EBC: 31  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas "Maltosa"  
„BREWFERM Aroma“

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0          | 1.304        | 83.3       |
| 150.1        | 0.261        | 16.7       |
|              | <u>1.565</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Target (U.K.)  
Challenger (U.K.)  
Hallertauer Tradition (German)

### Forma Paskirtis

-  
-  
-

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 11.0   | 17.2 | 4          | 60     |
| 7.0    | 8.4  | 4          | 30     |
| 4.0    | 1.7  | <u>3</u>   | 10     |
|        |      | 11         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Juodieji serbentai  
Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

500.0  
5.0

## Pastabos

salinimas 65C ->75min ,75C->10min.  
pagrindine misa paimta verdant recepta "tamsusis gintaras"  
serbentus 5 min paviriau ir dejau is karto su mielemis i fermentacija .