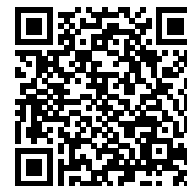


Ginger Ale v2,0 (Ginger Ale)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Crazyte
Receptas sukurtas: 2017-03-22 20:52:49
Receptas modifikuotas: 2017-05-29 14:53:53

OG: 1.010
FG: 1.003
ABV: 1.0 %
IBU: 0
EBC: 51
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Konditerinis cukrus (rudas)

Spalva (EBC)

502.8

Kiekis (kg)

0.600

Kiekis (%)

100.0

0.600

Mielės

Pavadinimas

Šampano mielės

Kiekis (g)

7.0

Priedai

Pavadinimas

Citrinos sultys
Citrinos žievelė
Laimo žievelė
Laimo sultys
Imbieras

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

-
-
-
-
60 min.

Kiekis

30.0 g
20.0 g
20.0 g
10.0 g
1.5 kg

Pastabos

Pats receptas toks:

Susmulkintas imbieras (neluotas, tik nuplautas / po 2jų prietaisų sulaužymo, tarkuoju rankomis burokine tarka) su cukrumi ir vandeniu užverdama ir ugnis išjungiama.

Sudedama citrinos ir laimo žievelė ir laikoma 1 val. (5 citrinos ir 5 laimai)

Supilamos citrinos ir laimo sultys ir perkošiama į fermenterį

Atvėsinama per naktį ir sudedamos mielės