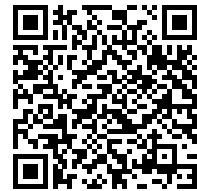


# Ginger Quince Ale v2017 (Ginger Ale)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2017-10-13 09:46:09  
Receptas modifikuotas: 2017-10-13 11:09:44

OG: 1.033  
FG: 1.008  
ABV: 3.3 %  
IBU: 0  
EBC: 116  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Konditerinis cukrus (rudas)

### Spalva (EBC)

502.8

### Kiekis (kg)

2.000

### Kiekis (%)

100.0

2.000

## Mielės

### Pavadinimas

Šampano mielės

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Svarainiai

Cinamonas

Gvazdikėliai

Imbieras

### Paskirtis

Virimui

Virimui

Virimui

Virimui

### Laikas

45 min.

45 min.

45 min.

45 min.

### Kiekis

500.0 g

10.0 g

2.0 g

2.0 kg

## Pastabos

Variacija Ginger Ale tema keičiant citrinas ir laimus į svarainius

Imbierai - nuplauti, susmulkinti

Svarainiai - nuplauti, nusėklinti, susmulkinti.

Imbieras, svarainiai, gvazdikėliai, cinamonas į 5L vandens, virti 45 minutes, nukošti į fermenterį.

Cukrus į 3L vandens, virti 5 minutes, į fermenterį, gerai išmaišyti.

Šaltą vandenį per imbierą & priekonus į fermenterį iki 20L žymos.

Leisti atvėsti iki ~20C. Sudėti mieles.