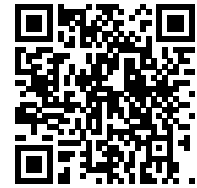


Ginger Quince Ale v2017 (Ginger Ale)

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 salyklos)



2026-04-18

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.