

# Vaisinis imbierinis gaivus gėrimas

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Kitoks vaisių alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2026-03-25 10:58:54  
Receptas modifikuotas: 2026-05-04 09:42:03

OG: 1.054  
FG: 1.000  
ABV: 7.1 %  
IBU: 0  
EBC: 0  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Cukrus  
Cukrus

### Spalva (EBC)

0.0  
0.0

### Kiekis (kg)

2.400  
0.000

### Kiekis (%)

100.0  
0.0

2.400

## Mielės

### Pavadinimas

T-54 naudotos

### Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

virta 2026-03-27

perpilta 2026-04-04 2026-04-03 FG 0 brix (-1 netgi) per savaitę pilnai išrūgo, putoja vis dar nemažai.

pilstyta 2026-04-17

Reikės medinio šaukšto, cukraus matuoklio

Virimui 3 l vandens (lygiagrečiai virti fermenterio plikymui)

400 g kviečių sėlenos virti 10 min

arbata 6 paketai earl grey, tik į karštą išjungtą

2 žalių 2 geltonų citrinų didelių žievelės, tik į karštą išjungtą

150 g smulkiai pjaustytas ginger, tik į karštą išjungtą

600 d žaliu vynuogiu pjaustytu ir 200 g raudonu su seklom pjaustytu

500 g persiku puseliu cukruje supjausciau

200 g svarainiu sirupo ir 200 g avieciu sirupo

1 Verdančiu perpilti fermenterį (tipo dezinfekcija)

2,5 kg cukrus (OG turėtų būti 14)

15 l vanduo fermenteriu

2 žalių citrinų sultys + pusė geltonos

200 g mielės senos T-54 (su alumi nuo alaus pilstant)  
po šaukštelį cukraus gazui