

Razinių vynas su imbieru

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: obliter8or
Receptas sukurtas: 2014-02-18 11:58:45
Receptas modifikuotas: 2014-09-28 19:14:38

OG: 1.120
FG: 1.000
ABV: 15.7 %
IBU: 0
EBC: 33
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-04-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Cukrus	0.0	2.500	61.3
Razinos	50.0	1.580	38.7
		<u>4.080</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Imbieras	-	-	0.0	0.0	<u>200</u>	30
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Bioferm Champ	7.0

Pastabos

Karštame vandenyje brinkintas razinas sumalame virtuviniu kombainu (vandenį pasiliecam), sutarkuojame neluptą imbierą. Razinas su cukrumi dedame į verdantį vandenį, valandą verdam "kompotą". Įtarkuojam 8 citrinų žievelės, supilam tų pačių citrinų sultis, imbierą, verdam dar 30 min. Nukošiam, fermentuojam.

Mielės supiltos 2014-02-27 18:40

2014-03-07 įdėta 3,14 g pektinazės preparato.

2014-03-23 perpiltas į antrinę, po pektinazės pastebimai paskaidrėjo.

2014-06-22 FG 0.988??? Išpilstytas. Stiprus imbiero skonis, šildantis. Labai sausas. Citrinų kiekį mažinti iki 3. Jaučiamas alkoholis.