

# 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)



2026-04-18

## 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 (neluptas, 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