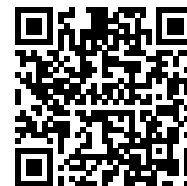


# Rhubarb Ginger Ale (Ginger Ale)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2017-05-29 14:48:52  
Receptas modifikuotas: 2017-05-29 15:08:09

OG: 1.017  
FG: 1.004  
ABV: 1.6 %  
IBU: 0  
EBC: 72  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Konditerinis cukrus (rudas)

### Spalva (EBC)

503.6

### Kiekis (kg)

1.000

### Kiekis (%)

100.0

1.000

## Mielės

### Pavadinimas

Šampano mielės

### Kiekis (g)

7.0

## Priedai

### Pavadinimas

Rabarbarai  
Citrinos sultys  
Citrinos žievelė  
Laimo žievelė  
Laimo sultys  
Imbieras  
Rabarbarai

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

-  
-  
-  
-  
-  
60 min.  
60 min.

### Kiekis

500.0 g  
30.0 g  
20.0 g  
20.0 g  
10.0 g  
1.5 kg  
1.0 kg

## Pastabos

Eilinė variacija Ginger Ale (šįkart v2) tema (<https://www.aludariuklubas.lt/redaguoti/11662>)

Kadangi man visai patiko beveik geros stiprumo ;) Ginger Ale v2 versija (tiesa, ji buvo kiek suchaltūrinta, bet visai geriama), tai ji tiuninama su rabarbarais.

Rabarbarus (maksimaliai sutrintus) planuoju dėti taip: 1 kg į virimą ir 0,5 kg išjungus.

Citrinų kiekis mažinamas iki 3, laimų nedėsiu.