

# Ginger Twist v.2.1

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2018-02-26 14:38:10  
Receptas modifikuotas: 2018-02-26 14:48:30

OG: 1.051  
FG: 1.012  
ABV: 5.1 %  
IBU: 30  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.800	47.4
Medus	2.0	1.400	36.8
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.600	15.8
		<u>3.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	28.6	43	60
Fuggle (US)	-	Aromatui (virimui)	4.8	1.3	<u>28</u>	2
					71	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Imbieras	Virimui	30 min.	170.0 g
Citrinos sultys	Virimui	30 min.	140.0 g
Imbieras	Virimui	10 min.	57.0 g
Citrinos žievelė	Virimui	10 min.	50.0 g
Imbieras	Antrinei fermentacijai	-	70.0 g

## Pastabos

Imbierinis alus  
2 citrinų žievelės ir sultys, medus dedamas į virimą

Single Infusion, Medium Body, Batch Sparge  
60 min Mash In Add 7.88 qt (7.5 l) of water at 164.0 F 154.0 F (73-67 C)

Drain Mash Tun  
Batch Sparge Round 1: Sparge with 5.33 gal (20 l) of 175.0 F (79 C) water

Boil Wort  
Add water to achieve boil volume of 6.42 gal (24 l)  
Estimated pre-boil gravity is 1.040 (note this estimate includes honey)