

# 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 slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-10

## 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)