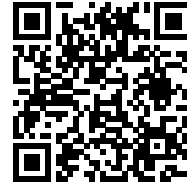


Vaisinis imbierinis gairvus gėrimas

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Kitoks vaisių alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2026-03-25 10:58:54
Receptas modifikuotas: 2026-05-04 09:42:03

OG: 1.054
FG: 1.000
ABV: 7.1 %
IBU: 0
EBC: 0
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Cukrus
Cukrus

Spalva (EBC)

0.0
0.0

Kiekis (kg)

2.400
0.000

Kiekis (%)

100.0
0.0

2.400

Mielės

Pavadinimas

T-54 naudotos

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

virta 2026-03-27

perpilta 2026-04-04 2026-04-03 FG 0 brix (-1 netgi) per savaitę pilnai išrūgo, putoja vis dar nemažai.

pilstyta 2026-04-17

Reikės medinio šaukšto, cukraus matuoklio

Virimui 3 l vandens (lygiagrečiai virti fermenterio plikymui)

400 g kviečių sėlenos virti 10 min

arbata 6 paketai earl grey, tik į karštą išjungtą

2 žalių 2 geltonų citrinų didelių žievelės, tik į karštą išjungtą

150 g smulkiai pjaustytas ginger, tik į karštą išjungtą

600 d žaliu vynuogiu pjaustytu ir 200 g raudonu su seklom pjaustytu

500 g persiku puseliu cukruje supjausciau

200 g svarainiu sirupo ir 200 g avieciu sirupo

1 Verdančiu perpilti fermenterį (tipo dezinfekcija)

2,5 kg cukrus (OG turėtų būti 14)

15 l vanduo fermenteriu

2 žalių citrinų sultys + puse geltonos

200 g mielės senos T-54 (su alumi nuo alaus pilstant)
po šaukštelį cukraus gazui