

Razinių vynas su imbieru

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: obliter8or
Receptas sukurtas: 2014-02-18 11:58:45
Receptas modifikuotas: 2014-09-28 19:14:38

OG: 1.120
FG: 1.000
ABV: 15.7 %
IBU: 0
EBC: 33
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2025-06-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Cukrus

Razinos

Spalva (EBC)

0.0

50.0

Kiekis (kg)

2.500

1.580

4.080

Kiekis (%)

61.3

38.7

Apyniai

Pavadinimas

Imbieras

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

0.0

IBU

0.0

Kiekis (g)

200

200

Laikas

30

Mielės

Pavadinimas

Bioferm Champ

Kiekis (g)

7.0

Pastabos

Karštame vandenyje brinkintas razinas sumalame virtuviniu kombainu (vandenį pasiliecam), sutarkuojame neluptą imbierą. Razinas su cukrumi dedame į verdantį vandenį, valandą verdame "kompotą". Įtarkuojame 8 citrinų žievelės, supilame tų pačių citrinų sultis, imbierą, verdame dar 30 min. Nukošiam, fermentuojame.

Mielės supiltos 2014-02-27 18:40

2014-03-07 įdėta 3,14 g pektinazės preparato.

2014-03-23 perpiltas į antrinę, po pektinazės pastebimai paskaidrėjo.

2014-06-22 FG 0.988??? Išpilstytas. Stiprus imbiero skonis, šildantis. Labai sausas. Citrinų kiekį mažinti iki 3. Jaučiamas alkoholis.