

Kavarcka kardamanynis

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Giords
Receptas sukurtas: 2011-03-02 17:29:29
Receptas modifikuotas: 2011-03-18 16:55:08

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 36
EBC: 16
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)	15.0	3.400	100.0
		3.400	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target (U.K.)	-	-	10.5	20.0	16	60
Magnum	-	-	14.2	13.5	8	60
Hersbrucker (German)	-	-	3.7	2.2	10	15
					34	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

Antrinei fermentacijai dėtos penkių kardamonų sėklos bei 100 g cukraus užsigazavimui, šiltai laikyta apie 2 savaites. Vyrauja kardamonų (kitą kartą dėčiau keturių kardamonų sėklas, bet tai gal dėl ilgos antrinės fermentacijos) bei apynių skonis.