

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)



2020-10-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	3.400	100.0
	<u>3.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Target (U.K.)

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

10.5

IBU

20.0

Kiekis (g)

16

Laikas

60

Magnum

-

-

14.2

13.5

8

60

Hersbrucker (German)

-

-

3.7

2.2

10

15

34

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

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.