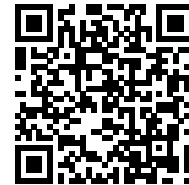


# Kavarcka kardamanynis

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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

### Spalva (EBC)

15.0

### Kiekis (kg)

3.400

### Kiekis (%)

100.0

3.400

## 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.