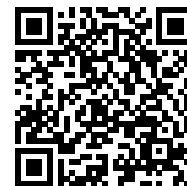


# Erstikio KOLUMBO ELIS

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-11-19 08:20:06  
Receptas modifikuotas: 2014-12-10 08:39:47

OG: 1.053  
FG: 1.012  
ABV: 5.4 %  
IBU: 36  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

Pilsnerio salyklas (Čekiškas) keptas sausas\*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.260	81.5
50.0	0.740	18.5
	<u>4.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus

Columbus

### Forma

Granulės

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.0

15.0

### IBU

25.8

10.7

### Kiekis (g)

12

10

22

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

\* Lapkričio 23-ioji - Kolumbo vardadienis.

\* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado intensyvesnis sakyklo kvapas. Dėl nestabilios kepinimo temperatūros, kas kart gaunasi skirtingas rezultatas, kurio įtaka alui - neprognuojujama.

### Salyklo malimas:

1/2 salyklo sumalta labai smulkiai;

1/2 salyklo sumalta įprastai.

### Salinimas:

• pilama ~8L / 55°C vandens;

• 5 min ~50°C (1:2);

• pilama ~4L / 100°C vandens;

• 60 min ~64°C (1:3);

• 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;

• tekinama ~80°C vandeni (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)

antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)