

Erstikio KOLUMBO STAUTAS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas stautas
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-12-29 10:16:37
Receptas modifikuotas: 2015-01-17 17:04:48

OG: 1.058
FG: 1.012
ABV: 6.0 %
IBU: 43
EBC: 70
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
Skrudinti miežiai
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'
Brown Malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	83.3
240.2	0.200	4.2
1000.8	0.200	4.2
800.6	0.200	4.2
150.1	0.200	4.2
	<u>4.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

15.0

IBU

42.5

Kiekis (g)

25

Laikas

60

25

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~9,6L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,8L / 100°C vandens;
- 60 min ~67°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)
antrinė - 7 dienų (aplinkos temperatūra 19°C)