

Erstikio COLUMBUS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 87 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-03-18 06:13:53
Receptas modifikuotas: 2016-05-05 19:46:10

OG: 1.055
FG: 1.007
ABV: 6.3 %
IBU: 28
EBC: 13
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
241.4	0.100	2.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Columbus

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

13.0
13.0

IBU

27.8
0.0

Kiekis (g)

16
17

33

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis 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 ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)