

# 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)



2026-05-13

## 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 Granulės Virimui (kartumui)  
Columbus Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	27.8	16	60
13.0	0.0	17	0
		<hr/> 33	

## 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)