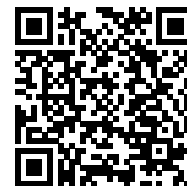


# Cristoforo Colombo

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas stautas  
Aludaris: konung  
Receptas sukurtas: 2012-02-24 17:58:51  
Receptas modifikuotas: 2012-06-01 10:01:58

OG: 1.054  
FG: 1.014  
ABV: 5.2 %  
IBU: 54  
EBC: 68  
IBU/OG: 1.01 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.000	65.6
CaraCrystal	120.1	0.300	9.8
Avižos	4.0	0.200	6.6
Special B	400.3	0.200	6.6
CaraAmber	60.0	0.180	5.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.150	4.9
Skrudinti miežiai	1000.8	0.020	0.7
		<u>3.050</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	-	14.5	27.0	10	60
Columbus	-	-	14.5	23.7	10	40
Cascade (U.S.)	-	-	4.2	3.7	<u>13</u>	10
					33	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	6.0

## Pastabos

Salinimas:  
Salyklas (išskyrus skrudintus) ~48 laipsnius - 20 min (vanduo iš krano)  
~56 laipsnius - 30 min.  
Sudedami skrudinti salyklai.  
~68 laipsnius - 1,5 val.

Avižos sumalamos ir sudedamos pirmoje salinimo fazėje.

"Atviro alaus taurės 2012" stauto kategorijos nugalėtojas.