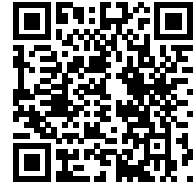


# Erstikio KOLUMBAS ĮSTRINGA BIRŽUOSE

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-02-09 12:07:58  
Receptas modifikuotas: 2014-03-25 09:33:35

OG: 1.070  
FG: 1.016  
ABV: 7.1 %  
IBU: 31  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis slykklas (Biržų)	3.0	5.400	98.2
Karamelinis slykklas	240.2	0.100	1.8
		<u>5.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Spurgai	Virimui (kartumui)	17.1	20.8	12	60
Columbus	Spurgai	-	17.1	10.4	6	60
					<u>18</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

2/3 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/3 salyko sumalta įprastai.

### Salinimas:

- pilama ~11L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5,5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- 10 min ~75°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

### Fermentacija:

12 dienų prie 12°C  
4 dienos prie 20°C