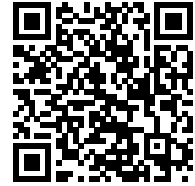


Erstikio KOLUMBAS ĮSTRINGA BIRŽUOSE

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)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis slykklas (Biržų)
Karamelinis slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.400	98.2
240.2	0.100	1.8
	5.500	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Columbus

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
-

AA (%)

17.1
17.1

IBU

20.8
10.4

Kiekis (g)

12
6
18

Laikas

60
60

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)

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