

# Erstikio VAVSA COLOMBO

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-04-08 14:36:54  
Receptas modifikuotas: 2014-05-23 07:03:47

OG: 1.052  
FG: 1.004  
ABV: 6.3 %  
IBU: 30  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 4.000       | 100.0      |
|              | <hr/> 4.000 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|---------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Columbus    | Spurgai | Virimui (kartumui) | 15.0   | 9.4 | 5          | 60     |
| Columbus    | Spurgai | Virimui (kartumui) | 15.0   | 8.7 | 5          | 45     |
| Columbus    | Spurgai | Aromatui (virimui) | 15.0   | 7.3 | 5          | 30     |
| Columbus    | Spurgai | Aromatui (virimui) | 15.0   | 4.7 | 5          | 15     |
| Columbus    | Spurgai | Sausam apyniavimui | 15.0   | 0.0 | 5          | 0      |
|             |         |                    |        |     | <hr/> 25   |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~10L / 75°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:2,5);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 10 min ~73°C (1:3,5);
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

### Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 15°C - 17°C)  
antrinė - 4 dienos (5g Columbus, aplinkos temperatūra 21°C)