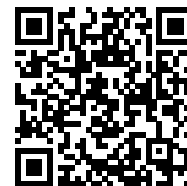


# Erstikio KOLUMBO STAUTAS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Amerikietiškas stautas  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-12-29 10:16:37  
Receptas modifikuotas: 2015-01-17 17:04:48

OG: 1.058  
FG: 1.012  
ABV: 6.0 %  
IBU: 43  
EBC: 70  
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
Skrudinti miežiai  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'  
Brown Malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	83.3
240.2	0.200	4.2
1000.8	0.200	4.2
800.6	0.200	4.2
150.1	0.200	4.2
	<u>4.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

15.0

### IBU

42.5

### Kiekis (g)

25

### Laikas

60

25

## Mielės

### Pavadinimas

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 ~9,6L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,8L / 100°C vandens;
- 60 min ~67°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)  
antrinė - 7 dienų (aplinkos temperatūra 19°C)