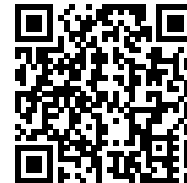


Cristoforo Colombo

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)



2024-07-27

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.