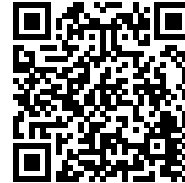


# Erstikio KOLUMBAS ATRANDA BIRŽUS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-02-09 11:50:06  
Receptas modifikuotas: 2014-03-07 13:49:59

OG: 1.060  
FG: 1.016  
ABV: 5.7 %  
IBU: 30  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-07-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Biržų)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.900	98.0
240.2	0.100	2.0
	5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus  
Columbus

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

17.0  
17.0

### IBU

21.4  
8.4

### Kiekis (g)

12  
12  
24

### Laikas

45  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

8.0

## Pastabos

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos  
antrinė - 3 dienos