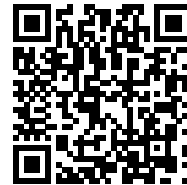


# Erstikio VAVSA COLOMBO

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)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas (Čekiškas)	4.0	4.000	100.0
		4.000	

## Apyniai

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
					25	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	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)