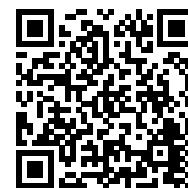


Erstikio KOLUMBO ELIS

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Amerikietiškas šviesusis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-11-19 08:20:06
Receptas modifikuotas: 2014-12-10 08:39:47

OG: 1.053
FG: 1.012
ABV: 5.4 %
IBU: 36
EBC: 16
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2019-11-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Pilsnerio salyklas (Čekiškas) keptas sausas*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.260	81.5
50.0	0.740	18.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus Granulės Virimui (kartumui)
Columbus Granulės Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	25.8	12	60
15.0	10.7	10	15
		<hr/> 22	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

* Lapkričio 23-ioji - Kolumbo vardadienis.

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado intensyvesnis sakyklo kvapas. Dėl nestabilios kepinimo temperatūros, kas kart gaunasi skirtingas rezultatas, kurio įtaka alui - neprognuojama.

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)