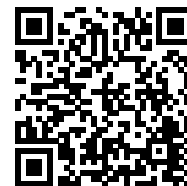


# Erstikio COLUMBUS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-03-18 06:13:53  
Receptas modifikuotas: 2016-05-05 19:46:10

OG: 1.055  
FG: 1.007  
ABV: 6.3 %  
IBU: 28  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 3.900       | 97.5       |
| 241.4        | 0.100       | 2.5        |
|              | <hr/> 4.000 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus Granulės Virimui (kartumui)  
Columbus Granulės Sausam apyniavimui

| Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Granulės | Virimui (kartumui) | 13.0   | 27.8 | 16         | 60     |
| Granulės | Sausam apyniavimui | 13.0   | 0.0  | 17         | 0      |
|          |                    |        |      | <hr/> 33   |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis 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 ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)