

# Erstikio COLUMBUS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesusis 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 slyklo skonis subalansuotas)



2019-10-23

## 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  
Columbus

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

13.0  
13.0

### IBU

27.8  
0.0

### Kiekis (g)

16  
17  

---

33

### Laikas

60  
0

## 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)