

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)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	100.0
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

15.0

IBU

9.4

Kiekis (g)

5

Laikas

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

Safale US-05(56)

Kiekis (g)

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)