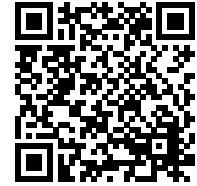


Erstikio PHOBOS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Stiprusis porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-03-10 05:19:42
Receptas modifikuotas: 2018-04-04 07:15:37

OG: 1.059
FG: 1.005
ABV: 7.1 %
IBU: 35
EBC: 63
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2019-09-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Brown Malt salyklas
BEST Chocolate salyklas
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	78.9
150.8	1.000	17.5
908.4	0.100	1.8
1307.0	0.100	1.8
	<hr/> 5.700	

Apyniai

Pavadinimas

Citra (ebay)
Citra (ebay)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

12.0
12.0

IBU

23.2
11.5

Kiekis (g)

15
15

30

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 slapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)