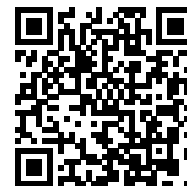


# Erstikio PHOBOS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Amerikietiškas 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 salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas (Čekiškas)	4.0	4.500	78.9
Brown Malt salyklas	150.8	1.000	17.5
BEST Chocolate salyklas	908.4	0.100	1.8
BEST Skrudinti miežiai	1307.0	0.100	1.8
		<hr/> 5.700	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra (ebay)	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	23.2	15	60
Citra (ebay)	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	11.5	15	15
					<hr/> 30	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04 slapios, naudotos)	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)