

# 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 slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

## 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
	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)