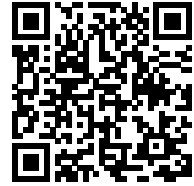


Freelancer v2

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: Artis
Receptas sukurtas: 2014-09-03 17:50:44
Receptas modifikuotas: 2014-09-04 00:20:00

OG: 1.060
FG: 1.016
ABV: 5.8 %
IBU: 36
EBC: 29
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	4.000	73.4
Miuncheno salyklas	15.0	1.200	22.0
BEST Caramel Extra Dark salyklas	160.1	0.150	2.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.100	1.8
		<u>5.450</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northdown (U.K.)	Spurgai	-	6.0	18.9	30	60
Northdown (U.K.)	Spurgai	-	6.0	12.1	25	30
Challenger (U.K.)	Granulės	-	5.0	4.5	15	15
					<u>70</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 1084: Irish Ale	12.0

Pastabos

68-66c - 60 min.
1/3 100c - 10 min.
74c - 15 min.

Pirminės fermentacijos aplinkos temperatūra ±16.5 C.