

Freelancer

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: Artis
Receptas sukurtas: 2012-09-06 09:23:58
Receptas modifikuotas: 2012-09-23 09:41:03

OG: 1.057
FG: 1.019
ABV: 5.0 %
IBU: 40
EBC: 25
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Brown Malt
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.000	86.2
150.1	0.400	6.9
60.0	<u>0.400</u>	6.9
	5.800	

Apyniai

Pavadinimas

Northdown (U.K.)
Challenger (U.K.)
Northdown (U.K.)
Challenger (U.K.)

Forma

-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-

AA (%)

8.0
7.0
8.0
7.0

IBU

17.3
11.6
3.1
8.2

Kiekis (g)

20
20
10
30
80

Laikas

60
30
10
10

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Duoklė laisvai samdomiems darbuotojams :)

100% bazinio salyklo 20 min. dekokcija pradėdant nuo 50C temp.

Pirminės fermentacijos aplinkos temperatūra ±16C.