

# 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 salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## 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.