

# 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)



2026-05-08

## 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 (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.0	17.3	20	60
7.0	11.6	20	30
8.0	3.1	10	10
7.0	8.2	<u>30</u>	10
		80	

## 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.