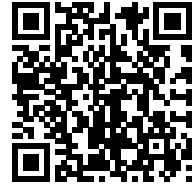


# Hefeweizen MoM20+

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2016-11-10 14:36:08  
Receptas modifikuotas: 2016-11-13 20:19:52

OG: 1.056  
FG: 1.015  
ABV: 5.5 %  
IBU: 24  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.800	50.5
4.0	2.500	45.0
15.5	<u>0.250</u>	4.5
	5.550	

## Apyniai

### Pavadinimas

Mosaic  
Mosaic  
Mosaic

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.0  
10.0  
10.0

### IBU

10.0  
9.6  
4.5

### Kiekis (g)

8  
10  
18  
36

### Laikas

60  
30  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

53°C - 20 min.  
66°C - 60 min.  
76°C - 10 min. -> out

### Virimas:

90 min.