

Hefeweizen MoM20 (Mozaikinis bananas 2017)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2017-02-13 12:47:35
Receptas modifikuotas: 2017-04-08 10:03:47

OG: 1.058
FG: 1.015
ABV: 5.7 %
IBU: 19
EBC: 9
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	52.2
4.0	2.500	43.5
15.5	0.250	4.3
	5.750	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic Granulės Virimui (kartumui)
Mosaic Granulės Aromatui (virimui)
Mosaic Granulės Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	10.3	7	60
12.0	6.8	6	30
12.0	2.4	8	5
		21	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salinimas:
45°C - 25 min. (Ferulic acid rest)
66°C - 90 min.
76°C -> out

Virimas:
90 min