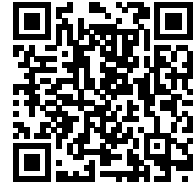


# Steinfeld mozaika

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2021-03-19 10:49:49  
Receptas modifikuotas: 2022-07-31 16:19:00

OG: 1.041  
FG: 1.011  
ABV: 4.0 %  
IBU: 10  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg Kvietinis salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
Gliukozė (užgazavimui)  
BEST Vienna salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.600	37.2
4.0	1.000	23.3
4.8	0.800	18.6
5.0	0.400	9.3
0.0	0.300	7.0
9.0	0.200	4.7
	<u>4.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker  
Mosaic

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

3.2  
12.5

### IBU

10.0  
0.0

### Kiekis (g)

30  
40  
70

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Dygstančių akmenų alus

Nes po žiemos iš dirvos reikia išrinkti pašalo išstumtus akmenis

Imam pusę salyklo

I pusę salyklo

- 12 l vandens
- 62° 40 min.
- 72° 20 min.

7 l vandens

Ataušinti iki 42-45°

Supilti likusį salyklą

- 42° 40 min.
- 50° 10 min.
- 65° 40 min.
- 72° 10 min.
- 78° 30 min.

tekinti 13 l 80° vandens

100° 90 min.

60 min apyniai

Fermentuota kambario temp.