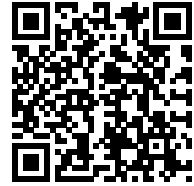


Hefeweizen MoM20

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2016-03-11 22:16:46
Receptas modifikuotas: 2016-03-20 17:21:23

OG: 1.058
FG: 1.015
ABV: 5.7 %
IBU: 15
EBC: 9
IBU/OG: 0.25 (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	<u>0.250</u>	4.3
	5.750	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic
Mosaic
Mosaic

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)

12.0
12.0
12.0

IBU

8.9
4.5
1.2

Kiekis (g)

6
4
4
14

Laikas

60
30
5

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

53°C - 10 min.
66°C - 50 min.
76°C -> out

Virimas:

90 min