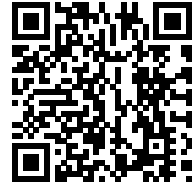


# Hefeweizen MoM20+

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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

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

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Granulės	Virimui (kartumui)	10.0	10.0	8	60
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	10.0	9.6	10	30
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	10.0	4.5	<u>18</u>	5
					36	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	12.0

## Pastabos

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

Virimas:  
90 min.