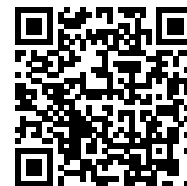


Hefeweizen MoM20+

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

BEST Pilsen slykklas
BEST Kvietinis slykklas
BEST Munich slykklas

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.