

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)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen slykklas	4.0	2.800	50.5
BEST Kvietinis slykklas	4.0	2.500	45.0
BEST Munich slykklas	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.