

# Hefeweizen MoM20 (Mozaikinis bananas 2017)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2017-02-13 12:47:35  
Receptas modifikuotas: 2017-04-08 10:03:47

OG: 1.058  
FG: 1.015  
ABV: 5.7 %  
IBU: 19  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-20

## 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         | 0.250       | 4.3        |
|              | 5.750       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Mosaic  
Mosaic  
Mosaic

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

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

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 12.0   | 10.3 | 7          | 60     |
| 12.0   | 6.8  | 6          | 30     |
| 12.0   | 2.4  | 8          | 5      |
|        |      | 21         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

45°C - 25 min. (Ferulic acid rest)  
66°C - 90 min.  
76°C -> out

### Virimas:

90 min