

Hefeweizen MoM20

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weizen/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)



2019-08-18

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 Granulės Virimui (kartumui)
Mosaic Granulės Aromatui (virimui)
Mosaic Granulės Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	8.9	6	60
12.0	4.5	4	30
12.0	1.2	4	5
		14	

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