

# Hefeweizen MoM20

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: 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)



2021-10-22

## 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