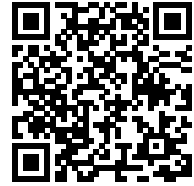


# Hefeweizen MoM20

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)



2026-04-18

## 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	<u>0.250</u>	4.3
	5.750	

## Apyniai

### Pavadinimas

Mosaic  
Mosaic  
Mosaic

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

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

### AA (%)

12.0  
12.0  
12.0

### IBU

8.9  
4.5  
1.2

### Kiekis (g)

6  
4  
4  
14

### Laikas

60  
30  
5

## 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