

Weissbier

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,7	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.053	
Son Yoğunluk (FG)	1.014	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.044	
ABV (Alkol Oranı)	5,1	%
Acılık	10	IBU
Renk (EBC)	7	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	265,4	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pilsner Malt (Weyermann)	2600 g	50,0%
Buğday maltı ,açık (weyermann)	2600 g	50,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Mittelfrueh	20 g	4,5%	75 dakika
Mittelfrueh	20 g	4,5%	10 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA

ı Maya Miktarı

Mangrove Jack Bavarian Wheat Yeast M20

11,9 g

ADIMLAR

Protein Dinlenmesi

Mayşeleme

Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)

Yağmurlama (Sparge)

Tahmini kaynatma hacmi

Toplam kullanılacak su miktarı

Minimum kaynatma kazanı hacmi

litre

derece °C

dakika

Tek Kademeli

24,0

65

60

18,3

75

10

10,4

75

-

28,7

>100

75

34,4

29,2

Irish Moss Miktarı

Irish Moss

5,7 g

mayşeleme su kaybı saatte 0.5 litre olarak kabul edilmiştir

kaynatma su kaybı saatte 3 litre olarak kabul edilmiştir

Tahmini ölü yer ve tahmini çökelme kaybı 0 olarak kabul edilmiştir.

yukarıdaki kabuller tek kademeli normal BIAB süreci içindir

aksi halde kaynatma suyu hesabını değiştirin

Fermantasyon Kabı Hacmi

32 litre

Genç Bira Hacmi

20 litre

(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)

KİŞİSEL NOTLAR