

Vitus Weihenstephaner

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	12	litre
Kaynatma Hacmi	17,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.087	
Son Yoğunluk (FG)	1.017	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.061	
ABV (Alkol Oranı)	9,2	%
Acılık	25	IBU
Renk (EBC)	24	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	451,0	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Buğday maltı ,açık (weyermann)	2000 g	46,4%
Pilsner Malt (Weyermann)	1300 g	30,2%
Melanoidin Malt (Weyermann)	720 g	16,7%
Cara Münich II (weyermann)	290 g	6,7%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Mittelfrueh	18 g	4,5%	60 dakika
Mittelfrueh	18 g	4,5%	30 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA		ı Maya Miktarı			
Fermentis Safale K-97		9,8	g		
ADIMLAR		litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi					
Mayşeleme		16,3	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)		11,5	75	10	
Yağmurlama (Sparge)		5,5	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi		17,0	>100	90	
Toplam kullanılacak su miktarı		21,8			
Minimum kaynatma kazanı hacmi		20,6			
		Irish Moss Miktarı			
Irish Moss		3,4	g		
<i>mayşeleme su kaybı saatte 0.5 litre olarak kabul edilmiştir</i>					
<i>kaynatma su kaybı saatte 3 litre olarak kabul edilmiştir</i>					
<i>Tahmini ölü yer ve tahmini çökme kaybı 0 olarak kabul edilmiştir.</i>					
<i>yukarıdaki kabuller tek kademeli normal BIAB süreci içindir</i>					
<i>aksi halde kaynatma suyu hesabını değiştirin</i>					
Fermantasyon Kabı Hacmi		16	litre		
Genç Bira Hacmi		10	litre		
<i>(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)</i>					
KİŞİSEL NOTLAR					