

# Amerikan Stout

[www.birazbira.com](http://www.birazbira.com)

## HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,7	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.060	
Son Yoğunluk (FG)	1.011	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.050	
ABV (Alkol Oranı)	6,4	%
Acılık	32	IBU
Renk (EBC)	43	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	300,0	cal

## MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pale Ale Malt (weyermann)	3130 g	50,0%
Munich I (Weyermann)	2086 g	33,3%
Carafa I (weyermann)	522 g	8,3%
Cara Münich II (weyermann)	522 g	8,3%

## ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Target	30 g	10,7%	75 dakika
Amarillo	10 g	8,4%	10 dakika
Amarillo	42 g	8,4%	whirlpool soğuk ek.

## MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA	ı Maya Miktarı			
Fermentis Safale US-05	13,5	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	17,2	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	11,5	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,7	>100	75	
Toplam kullanılacak su miktarı	35,5			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	30,3			
Irish Moss Miktarı				
Irish Moss	5,7	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 çökelme 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	32	litre		
Genç Bira Hacmi	20	litre		
(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)				
KİŞİSEL NOTLAR				