

Amerikan Stout

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	12	litre
Kaynatma Hacmi	16,2	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.060	
Son Yoğunluk (FG)	1.011	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.044	
ABV (Alkol Oranı)	6,4	%
Acılık	35	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)	1565 g	50,0%
Munich I (Weyermann)	1043 g	33,3%
Carafa I (weyermann)	261 g	8,3%
Cara Münich II (weyermann)	261 g	8,3%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Target	15 g	10,7%	75 dakika
Amarillo	5 g	8,4%	10 dakika
Amarillo	21 g	8,4%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA		ı Maya Miktarı			
Fermentis Safale US-05		6,7	g		
ADIMLAR		litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi					
Mayşeleme		15,1	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)		11,5	75	10	
Yağmurlama (Sparge)		4,7	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi		16,2	>100	75	
Toplam kullanılacak su miktarı		19,9			
Minimum kaynatma kazanı hacmi		18,3			
		Irish Moss Miktarı			
Irish Moss		3,2	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		16	litre		
Genç Bira Hacmi		10	litre		
<i>(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)</i>					
KİŞİSEL NOTLAR					