

WEISSBIER

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Fermantasyon Hacmi	12 lt
Kaynatma Hacmi	16,2 lt
İlk yoğunluk	1.048-1.050
Son Yoğunluk	1.010-1.014
ABV (Alkol Oranı)	4.8-5%
Acılık	12 IBUs
Renk (EBC)	6 EBC

MALT MİKTARI

Pilsner Malt	50% - 1.3 kg
Buğday Maltı	50% - 1.3 kg

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

Mittelfrueh	Başlangıçta - 10 g
Mittelfrueh	10 dakika kala - 10 g

MAYA

M20 Bavyera yada WB06	6 g
-----------------------	-----

ADIMLAR

	litre	derece °C	dakika
Mayşe Suyu	14,5 lt	65	60
Mash-Out	~11,5	75	10
Yağmurlama	4,7 lt	75	-
Kaynatma hacmi	16,2	>100	75

Fermantasyon Sıcaklığı 20-22 °C