

Belgian Blonde Ale

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	29,5	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.065	
Son Yoğunluk (FG)	1.014	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.053	
ABV (Alkol Oranı)	6,7	%
Acılık	19	IBU
Renk (EBC)	12	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	329,7	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pilsner Malt (Weyermann)	6000 g	92,3%
Cara Münich I (weyermann)	200 g	3,1%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Golding	30 g	6,2%	90 dakika
Golding	10 g	6,2%	10 dakika
Golding	20 g	6,2%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Candi Şekeri, açık	300 g	4,6%

MAYA		ı Maya Miktarı		
Mangrove Jack Belgian Ale Yeast M41	14,7	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	66	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	17,3	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	11,9	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	29,5	>100	90	
Toplam kullanılacak su miktarı	35,9			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	30,2			
Irish Moss Miktarı				
Irish Moss	5,9	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				