

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,7	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.084	
Son Yoğunluk (FG)	1.015	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.071	
ABV (Alkol Oranı)	9,1	%
Acılık	9	IBU
Renk (EBC)	47	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	435,5	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pilsner Malt (Weyermann)	6800 g	79,7%
Carafa I (weyermann)	800 g	9,4%
Munich II (weyermann)	740 g	8,7%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Perle	16 g	7,3%	60 dakika
Golding	28 g	6,2%	15 dakika
Perle	24 g	7,3%	5 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Candi Şekeri, açık	192 g	2,3%

MAYA

ı Maya Miktarı

Fermentis Safbrew Abbaye BE-256	19,0 g
---------------------------------	--------

ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	66	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	15,2	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	13,4	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,7	>100	75	
Toplam kullanılacak su miktarı	37,4			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	32,5			
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				