

Grotesk Ale

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Fermantasyon Hacmi	12	litre
Kaynatma Hacmi	15,5	litre
İlk yoğunluk	1.040	
Son Yoğunluk	1.010	
ABV (Alkol Oranı)	4,5	%
Acılık	26	IBU
Renk (EBC)	7	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	20	°C

MALT MİKTARI

Pale ale veya Maris Otter	1850	g	77,1%
Buğday Maltı	550	g	22,9%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

Fuggles (4,5% AA)	14	g	başlangıçta
Goldings (5% AA)	14	g	başlangıçta
Fuggles (4,5% AA)	65	g	son 15 dakika
Cascade (5,5% AA)	9	g	son 15 dakika

MALT DIŞI KATKILAR

Akçağaç şurubu (opsiyonel)	100	g
----------------------------	-----	---

MAYA

Yorkale	4,5	g
---------	-----	---

ADIMLAR

	litre	derece °C	dakika
İlk Başlangıçtaki Su Hacmi Mayseleme	14,4	66	60
Mayselemeden sonraki hacim(mash-out)	11,5	75	10
Yağmurlama (Sparge)	3,9	75	-
Tahmini kaynatma hacmi	15,5	>100	60
Toplam kullanılacak su miktarı	18,3		
Minimum kaynatma kazanı hacmi	16,8		

mayseleme su kaybı saatte 0.5 litre olarak kabul edilmiştir

kaynatma su kaybı saatte 3 litre olarak kabul edilmiştir

Tahmini ölü yer ve tahmini çökelme kaybı 0 olarak kabul edilmiştir.

yukarıdaki kabuller tek kademeli normal BIAB süreci içindir aksi halde kaynatma suyu hesabını değiştirin