

Amarillo Venom

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,5	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.059	
Son Yoğunluk (FG)	1.015	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.049	
ABV (Alkol Oranı)	5,8	%
Acılık	51	IBU
Renk (EBC)	11	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	295,4	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pale Ale Malt (weyermann)	6000 g	96,0%
Carapils (weyermann)	250 g	4,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Amarillo	56 g	8,4%	70 dakika
Amarillo	28 g	8,4%	15 dakika
Amarillo	28 g	8,4%	5 dakika
Amarillo	88 g	8,4%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA**ı Maya Miktarı****Fermentis Safale S-04**

13,2 g

ADIMLAR**Protein Dinlenmesi****Mayşeleme****Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)****Yağmurlama (Sparge)****Tahmini kaynatma hacmi****Toplam kullanılacak su miktarı****Minimum kaynatma kazanı hacmi**

litre

derece °C

dakika

Tek Kademeli

24,0

65

60

17,3

75

10

11,2

75

-

28,5

>100

70

35,2

30,3

Irish Moss Miktarı**Irish Moss**

5,7 g

*mayşeleme 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***Fermantasyon Kabı Hacmi**

32 litre

Genç Bira Hacmi

20 litre

*(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)***KİŞİSEL NOTLAR**