

GALE GRUIT

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Fermantasyon Hacmi	12 lt
Kaynatma Hacmi	15.5 lt
İlk yoğunluk	1.045
Son Yoğunluk	1.010
ABV (Alkol Oranı)	4.3 %

MALT MİKTARI

Pale Ale	83% - 2,3 kg
Caramünich II	10.5%- 290 g
Caramünich III	5.2% - 145 g
Kavrulmuş Arpa	1.3 %- 35 g

GRUIT KARIŞIMI

Yaban Mersini Kuru	10 g
Lavanta Kuru	9 g
Biberiye Kuru	5 g

Tüm malzemeleri karıştırıp kullanın

GRUIT MİKTARI

Gruit Karışımı	Başlangıçta- 14 g
Gruit Karışımı	Son 20 dakika kala - 5 g
Gruit Karışımı	Son anda- 5 g

MAYA

S04-U05	5.1 g
---------	-------

ADIMLAR

	litre	derece °C	dakika
Mayşe Suyu	14.8	66	60
Mash-Out	11.5	75	10
Yağmurlama	4	75	-
Kaynatma hacmi	15.5	>100	60

Fermantasyon Sıcaklığı	18 °C
------------------------	-------