

HEDEFLERİN ÖLÇÜLERİ

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	29,5	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.087	
Son Yoğunluk (FG)	1.017	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.071	
ABV (Alkol Oranı)	9,2	%
Acılık	23	IBU
Renk (EBC)	24	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	451,0	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Buğday maltı ,açık (weyermann)	4000 g	46,4%
Pilsner Malt (Weyermann)	2600 g	30,2%
Melanoidin Malt (Weyermann)	1440 g	16,7%
Cara Münich II (weyermann)	580 g	6,7%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Mittelfrueh	36 g	4,5%	60 dakika
Mittelfrueh	36 g	4,5%	30 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA**ı Maya Miktarı****Fermentis Safale K-97**

19,6 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

14,9

75

10

14,6

75

-

29,5

>100

90

38,6

32,6

Irish Moss Miktarı**Irish Moss**

5,9 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**