

English Bitter Ale

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.060	
Son Yoğunluk (FG)	1.015	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.051	
ABV (Alkol Oranı)	5,8	%
Acılık	40	IBU
Renk (EBC)	16	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	300,4	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Maris Otter (Muntons)	5400 g	85,7%
Munich II (weyermann)	600 g	9,5%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Perle	24 g	7,3%	60 dakika
Target	40 g	10,7%	20 dakika
Perle	50 g	7,3%	5 dakika
Target	50 g	10,7%	whirlpool soğuk ek.
Tettnang	20 g	4,2%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Akçağaç Şurubu	300 g	4,8%

MAYA	ı Maya Miktarı		
Fermentis Safale S-04	13,4	g	
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika
Protein Dinlenmesi			Tek Kademeli
Mayşeleme	24,0	66	60
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	17,5	75	10
Yağmurlama (Sparge)	10,2	75	-
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60
Toplam kullanılacak su miktarı	34,2		
Minimum kaynatma kazanı hacmi	30,0		
Irish Moss Miktarı			
Irish Moss	5,6	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			