

English Bitter Ale

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	12	litre
Kaynatma Hacmi	15,5	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.060	
Son Yoğunluk (FG)	1.015	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.046	
ABV (Alkol Oranı)	5,8	%
Acılık	44	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)	2700 g	85,7%
Munich II (weyermann)	300 g	9,5%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Perle	12 g	7,3%	60 dakika
Target	20 g	10,7%	20 dakika
Perle	25 g	7,3%	5 dakika
Target	25 g	10,7%	whirlpool soğuk ek.
Tettnang	10 g	4,2%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Akçağaç Şurubu	150 g	4,8%

MAYA	ı Maya Miktarı		
Fermentis Safale S-04	6,7	g	

ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	15,0	66	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	11,5	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	3,8	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	15,5	>100	60	
Toplam kullanılacak su miktarı	18,8			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	18,0			

Irish Moss Miktarı		
Irish Moss	3,1	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	16	litre
Genç Bira Hacmi	10	litre
(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)		

KİŞİSEL NOTLAR
