

Witbier

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,5	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.048	
Son Yoğunluk (FG)	1.013	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.040	
ABV (Alkol Oranı)	4,5	%
Acılık	13	IBU
Renk (EBC)	8	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	237,4	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pale Ale Malt (weyermann)	2400 g	49,5%
Buğday maltı ,açık (weyermann)	2400 g	49,5%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Saaz	34 g	3,5%	70 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Portakal Kabuğu Kurusu	26 g	0,5%
Kişniş Tohumu	26 g	0,5%

MAYA	ı Maya Miktarı			
Mangrove Jack Belgian Witbier Yeast M21	10,7	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	18,7	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	9,7	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,5	>100	70	
Toplam kullanılacak su miktarı	33,7			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	28,9			
Irish Moss Miktarı				
Irish Moss	5,7	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				