

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	12	litre
Kaynatma Hacmi	16,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.048	
Son Yoğunluk (FG)	1.013	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.036	
ABV (Alkol Oranı)	4,5	%
Acılık	14	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)	1200 g	49,5%
Buğday maltı ,açık (weyermann)	1200 g	49,5%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Saaz	17 g	3,5%	70 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Portakal Kabuğu Kuru	13 g	0,5%
Kişniş Tohumu	13 g	0,5%

MAYA	ı Maya Miktarı			
Mangrove Jack Belgian Witbier Yeast M21	5,4	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	14,4	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	11,5	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	4,5	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	16,0	>100	70	
Toplam kullanılacak su miktarı	18,9			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	16,8			
	Irish Moss Miktarı			
Irish Moss	3,2	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	16	litre		
Genç Bira Hacmi	10	litre		
(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)				
KİŞİSEL NOTLAR				