

# St Bernard Abt 12

[www.birazbira.com](http://www.birazbira.com)

## HEDEFLERİN ÖLÇÜLERİ

Tam Tahıl Reçetesi

|                                   |       |       |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Fermantasyon Hacmi                | 12    | litre |
| Kaynatma Hacmi                    | 15,5  | litre |
| İlk yoğunluk (OG)                 | 1.132 |       |
| Son Yoğunluk (FG)                 | 1.029 |       |
| Tahmini Kaynatma Yoğunluğu        | 1.102 |       |
| ABV (Alkol Oranı)                 | 13,5  | %     |
| Acılık                            | 13    | IBU   |
| Renk (EBC)                        | 54    | EBC   |
| Fermantasyon Sıcaklığı            | 18-22 | °C    |
| Tahmini Kalori Hesabı (50cc için) | 729,3 | cal   |

## MALT MİKTARI

|                                | Malt Miktarı | Yüzde |
|--------------------------------|--------------|-------|
| Pilsner Malt (Weyermann)       | 3000 g       | 45,6% |
| Pale Ale Malt (weyermann)      | 1150 g       | 17,5% |
| Vienna Malt (Weyermann)        | 575 g        | 8,7%  |
| Cara aroma (weyermann)         | 650 g        | 9,9%  |
| Munich I (Weyermann)           | 290 g        | 4,4%  |
| Buğday maltı ,açık (weyermann) | 145 g        | 2,2%  |
| Carafa I (weyermann)           | 50 g         | 0,8%  |

## ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

|             | Şot Miktarı | Alfa Asit% | Kaynatma Süresi |
|-------------|-------------|------------|-----------------|
| Saaz        | 18 g        | 3,5%       | 60 dakika       |
| Mittelfrueh | 18 g        | 4,5%       | 20 dakika       |
| Golding     | 9 g         | 6,2%       | 15 dakika       |

## MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

|                    | Katkı Miktarı | Yüzde |
|--------------------|---------------|-------|
| Candi Şekeri, açık | 720 g         | 10,9% |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |                  |               |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|---------------|---------------------|
| <b>MAYA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>ı Maya Miktarı</b>     |                  |               |                     |
| <b>Mangrove Jack Belgian Abbey Ale Yeast M47</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 14,9                      | g                |               |                     |
| <b>ADIMLAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>litre</b>              | <b>derece °C</b> | <b>dakika</b> | <b>Tek Kademeli</b> |
| <b>Protein Dinlenmesi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                           |                  |               |                     |
| <b>Mayşeleme</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 17,9                      | 66               | 60            |                     |
| <b>Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 11,5                      | 75               | 10            |                     |
| <b>Yağmurlama (Sparge)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3,3                       | 75               | -             |                     |
| <b>Tahmini kaynatma hacmi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 15,5                      | >100             | 60            |                     |
| <b>Toplam kullanılacak su miktarı</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 21,1                      |                  |               |                     |
| <b>Minimum kaynatma kazanı hacmi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 23,7                      |                  |               |                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |                  |               |                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Irish Moss Miktarı</b> |                  |               |                     |
| <b>Irish Moss</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3,1                       | g                |               |                     |
| <i>mayşeleme su kaybı saatte 0.5 litre olarak kabul edilmiştir</i><br><i>kaynatma su kaybı saatte 3 litre olarak kabul edilmiştir</i><br><i>Tahmini ölü yer ve tahmini çökelme kaybı 0 olarak kabul edilmiştir.</i><br><br><i>yukarıdaki kabuller tek kademeli normal BIAB süreci içindir</i><br><i>aksi halde kaynatma suyu hesabını değiştirin</i> |                           |                  |               |                     |
| <b>Fermantasyon Kabı Hacmi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 16                        | litre            |               |                     |
| <b>Genç Bira Hacmi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10                        | litre            |               |                     |
| (ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                  |               |                     |
| <b>KİŞİSEL NOTLAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |                  |               |                     |