

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.132	
Son Yoğunluk (FG)	1.029	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.113	
ABV (Alkol Oranı)	13,5	%
Acılık	12	IBU
Renk (EBC)	57	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	728,3	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pilsner Malt (Weyermann)	6000 g	45,6%
Pale Ale Malt (weyermann)	2300 g	17,5%
Vienna Malt (Weyermann)	1150 g	8,7%
Cara aroma (weyermann)	1300 g	9,9%
Melanoidin Malt (Weyermann)	580 g	4,4%
Buğday maltı ,açık (weyermann)	290 g	2,2%
Carafa I (weyermann)	100 g	0,8%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Saaz	36 g	3,5%	60 dakika
Mittelfruéh	36 g	4,5%	20 dakika
Golding	18 g	6,2%	15 dakika

MALT DIŐI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Candi Şekeri, açık	1440 g	10,9%

Mangrove Jack Belgian Abbey Ale Yeast M47 29,7 g

ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	66	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	11,8	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	14,7	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60	
Toplam kullanılacak su miktarı	38,7			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	35,7			

Irish Moss Miktarı

Irish Moss 5,6 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 32 litre

Genç Bira Hacmi 20 litre
(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)

KİŞİSEL NOTLAR