

Bal Kabađı- Pumpkin Ale

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,5	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.048	
Son Yoğunluk (FG)	1.012	
Tahmini Kaynatma Yođunluđu	1.041	
ABV (Alkol Oranı)	4,7	%
Acılık	19	IBU
Renk (EBC)	20	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	238,4	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Maris Otter (Muntons)	3400 g	34,0%
Munich I (Weyermann)	1000 g	10,0%
Buđday maltı ,açık (weyermann)	500 g	5,0%
Carafa I (weyermann)	100 g	1,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Perle	24 g	7,3%	70 dakika
Mittelfrueh	9 g	4,5%	5 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Bal Kabağı (fırınlanmış)	5000 g	50,0%

MAYA		ı Maya Miktarı		
Fermentis Safale S-04		10,8		g
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	29,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	23,5	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	5,0	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,5	>100	70	
Toplam kullanılacak su miktarı	34,0			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	34,0			
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				
Balkabaklarını ay şeklinde kesip temizleyin ve üstlerine esmer şeker serpin. Alüminyum folyoya sarıp 190°C derece fırında 2-3 saat yumuşayınca kadar pişirin ve soğuduktan sonra küp şeklinde dilim dilim kesin, bir kaç gün buzdolabında bekletin. Bira yapım gününde oda sıcaklığına getirin ve kaynama kazanına atın. Kazanın iç tarafının dağılmaması için paslanmaz çelik metal bir süzgeçle bu işlemi yapabilirsiniz. İsteğe bağlı kaynatmanın son 5 dakikası tarçın , zencefil ,karanfil atılabilir.Vanilla kullanımı da yapılabilir.				