

Malt Özü Gold Bira

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Malt Özü-Extract Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.046	
Son Yoğunluk (FG)	1.010	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.039	
ABV (Alkol Oranı)	4,7	%
Acılık	29	IBU
Renk (EBC)	11	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	12-16	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	226,3	cal



MALT MİKTARI

Malt Miktarı

Yüzde

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

Şot Miktarı

Alfa Asit%

Kaynatma Süresi

Tettnang	60	g	4,2%	60	dakika
Tettnang	40	g	4,2%	15	dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı

Yüzde

DME,açık renk	3000	g	100,0%
---------------	------	---	--------

MAYA	ı Maya Miktarı		
Mangrove Jack Bohemian Lager Yeast M84	20,7	g	
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika
Protein Dinlenmesi			Tek Kademeli
Mayşeleme			
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)			
Yağmurlama (Sparge)			
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60
Toplam kullanılacak su miktarı	25,5		
Minimum kaynatma kazanı hacmi	31,0		
Irish Moss Miktarı			
Irish Moss	5,6	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			