

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.058	
Son Yoğunluk (FG)	1.014	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.049	
ABV (Alkol Oranı)	5,7	%
Acılık	13	IBU
Renk (EBC)	17	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	290,2	cal



MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pale Ale Malt (weyermann)	5000 g	83,3%
Carahell (weyermann)	400 g	6,7%
Cara aroma (weyermann)	100 g	1,7%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Golding	20 g	6,2%	60 dakika
Golding	20 g	6,2%	5 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Bal	500 g	8,3%

MAYA	ı Maya Miktarı		
Fermentis Safale S-04	13,0	g	
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika
Protein Dinlenmesi			Tek Kademeli
Mayşeleme	29,5	66	60
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	23,5	75	10
Yağmurlama (Sparge)	4,0	75	-
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60
Toplam kullanılacak su miktarı	33,5		
Minimum kaynatma kazanı hacmi	35,0		
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 (ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)	20	litre	
KİŞİSEL NOTLAR			