

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,7	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.072	
Son Yoğunluk (FG)	1.013	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.060	
ABV (Alkol Oranı)	7,7	%
Acılık	23	IBU
Renk (EBC)	63	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	366,2	cal



MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pale Ale Malt (weyermann)	4800 g	66,7%
Buğday maltı ,açık (weyermann)	600 g	8,3%
Cara Münich II (weyermann)	600 g	8,3%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Mittelfrueh	36 g	4,5%	75 dakika
Mittelfrueh	36 g	4,5%	20 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
Candi Şekeri, Dark	1200 g	16,7%

MAYA	ı Maya Miktarı			
Fermentis Safbrew Abbaye BE-256	16,2	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	17,5	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	10,0	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,7	>100	75	
Toplam kullanılacak su miktarı	34,0			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	30,0			
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 (ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)	20	litre		
KİŞİSEL NOTLAR				