

Buğday Birası

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,7	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.054	
Son Yoğunluk (FG)	1.015	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.045	
ABV (Alkol Oranı)	5,1	%
Acılık	9	IBU
Renk (EBC)	7	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	269,9	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pilsner Malt (Weyermann)	2640 g	50,0%
Buğday maltı ,açık (weyermann)	2640 g	50,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Mittelfrueh	19 g	4,5%	75 dakika
Mittelfrueh	19 g	4,5%	15 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA	ı Maya Miktarı			
Mangrove Jack Bavarian Wheat Yeast M20	12,1	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	18,2	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	10,5	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,7	>100	75	
Toplam kullanılacak su miktarı	34,5			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	29,3			
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				