

Lager

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.050	
Son Yoğunluk (FG)	1.008	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.043	
ABV (Alkol Oranı)	5,4	%
Acılık	34	IBU
Renk (EBC)	10	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	12-16	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	244,0	cal



MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pale Ale Malt (weyermann)	5280 g	100,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Mittelfrueh	72 g	4,5%	60 dakika
Mittelfrueh	48 g	4,5%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA	ı Maya Miktarı		
Fermentis Saflager W-34/70	22,3	g	
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika
Protein Dinlenmesi			Tek Kademeli
Mayşeleme	24,0	66	60
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	18,2	75	10
Yağmurlama (Sparge)	9,7	75	-
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60
Toplam kullanılacak su miktarı	33,7		
Minimum kaynatma kazanı hacmi	29,3		
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			