

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.045	
Son Yoğunluk (FG)	1.010	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.039	
ABV (Alkol Oranı)	4,6	%
Acılık	20	IBU
Renk (EBC)	7	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	221,9	cal

MALT MİKTARI

Malt Miktarı	Yüzde
Maris Otter (Muntons)	4800 g 100,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Perle	24 g 7,3%	60 dakika
Tettnang	48 g 4,2%	15 dakika
Tettnang	48 g 4,2%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA	ı Maya Miktarı			
Mangrove Jack British Ale Yeast	10,2	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	18,7	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	9,3	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60	
Toplam kullanılacak su miktarı	33,3			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	28,8			
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				