

Buğday Birası Partial Mash

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Partial Mash Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.067	
Son Yoğunluk (FG)	1.018	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.057	
ABV (Alkol Oranı)	6,4	%
Acılık	18	IBU
Renk (EBC)	10	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	341,6	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Buğday maltı ,açık (weyermann)	2000 g	40,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Golding	30 g	6,2%	60 dakika
Golding	20 g	6,2%	15 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
DME, ekstra açık renk	3000 g	60,0%

MAYA		ı Maya Miktarı			
Mangrove Jack Bavarian Wheat Yeast M20		15,0		g	
ADIMLAR		litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi					
Mayşeleme		24,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)		21,5	75	10	
Yağmurlama (Sparge)		3,5	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi		28,0	>100	60	
Toplam kullanılacak su miktarı		27,5			
Minimum kaynatma kazanı hacmi		31,0			
		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		20		litre	
<i>(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)</i>					
KİŞİSEL NOTLAR					