

Best Red X Ale

www.birazbira.com

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.053	
Son Yoğunluk (FG)	1.013	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.045	
ABV (Alkol Oranı)	5,2	%
Acılık	24	IBU
Renk (EBC)	21	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	263,0	cal



MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Redx (Bestmalz)	3600 g	64,3%
Pale Ale Malt (weyermann)	2000 g	35,7%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Fuggle	50 g	4,5%	60 dakika
Challenger	30 g	7,4%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA	Maya Miktarı			
Fermentis Safale S-04	11,8	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	60	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	17,9	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	10,1	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60	
Toplam kullanılacak su miktarı	34,1			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	38,5			
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 çökme 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				