

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	29,5	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.055	
Son Yoğunluk (FG)	1.012	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.045	
ABV (Alkol Oranı)	5,6	%
Acılık	19	IBU
Renk (EBC)	9	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	12-16	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	273,2	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pilsner Malt (Weyermann)	5000 g	90,1%
Munich I (Weyermann)	250 g	4,5%
Carapils (weyermann)	300 g	5,4%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Mittelfrueh	40 g	4,5%	60 dakika
Hersbrucker	30 g	3,1%	10 dakika
Mittelfrueh	20 g	4,5%	10 dakika
Hersbrucker	20 g	3,1%	whirlpool soğuk ek.

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA

Mangrove Jack Bohemian Lager Yeast M84

ı Maya Miktarı

24,6 g

ADIMLAR

Protein Dinlenmesi

Mayşeleme

Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)

Yağmurlama (Sparge)

Tahmini kaynatma hacmi

Toplam kullanılacak su miktarı

Minimum kaynatma kazanı hacmi

litre derece °C dakika Tek Kademeli

24,0 66 60

18,0 75 10

11,5 75 -

29,5 >100 90

35,5

29,6

Irish Moss Miktarı

Irish Moss

5,9 g

*mayşeleme su kaybı saatte 0.5 litre olarak kabul edilmiştir**kaynatma su kaybı saatte 3 litre olarak kabul edilmiştir**Tahmini ölü yer ve tahmini çökme kaybı 0 olarak kabul edilmiştir.**yukarıdaki kabuller tek kademeli normal BIAB süreci içindir**aksi halde kaynatma suyu hesabını değiştirin***Fermantasyon Kabı Hacmi**

32 litre

Genç Bira Hacmi

20 litre

(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)

KİŞİSEL NOTLAR