

Patersbier

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.045	
Son Yoğunluk (FG)	1.008	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.038	
ABV (Alkol Oranı)	4,8	%
Acılık	12	IBU
Renk (EBC)	7	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	218,1	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pilsner Malt (Weyermann)	4500 g	100,0%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Saaz	30 g	3,5%	60 dakika
Mittelfrueh	30 g	4,5%	10 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

MAYA	Maya Miktarı			
Fermentis Safbrew Abbaye BE-256	10,0		g	
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	66	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	19,0	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	9,0	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60	
Toplam kullanılacak su miktarı	33,0			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	37,1			
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	
<i>(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)</i>				
KİŞİSEL NOTLAR				