



Season 2.0

Saison



5 kg Pilsner Weyermann

83.3% dei fermentabili in Mash



500 g Fiocchi di Frumento (wheat)

8.3% dei fermentabili in Mash



500 g Fiocchi di Segale (rye)

8.3% dei fermentabili in Mash



40 g Styrian Goldings

60 min. Boil - 5.40 % (24.3 IBU)
Pellet - Libero



50 g Hallertau Mittelfrueh

5 min. Boil - 4.00 % (4.5 IBU)
Pellet - Libero



50 g Styrian Goldings

5 min. Boil - 5.40 % (6.1 IBU)
Pellet - Libero



10 g Buccia di Arancia Dolce

5 min. Boil -



2 SafAle BE-134

~86% Attenuazione Media

Report Acqua Grani

Blu volumi a freddo

Peso grani in mash	6.00 kg
Peso grani in infusione	0.00 kg
Acqua Mash BIAB	35.29 L
Acqua di infusione	0.00 L

Protein rest °C 57 min 15
 Protein rest °C 65 min 75
 Mash Out °C 78 min 15



Calcoliamo Birra



Volume Batch	23 L	Efficienza:
Volume Filtrato 78°C	31.4 L	Mash 77%
Volume Preboil 100°C	31.8 L	Impianto 72%
Tempo	60 min	

Statistiche ricetta



Tecnica

BIAB

OG	1.055	1.048 - 1.065
IBU	34.8	20 - 30
BU:GU	0.63	
Stima RBR	0.74	
	7.4	9.8 27.6
Colore EBC		
Stima FG	1.003	1.002 - 1.008
Atten. app.	94.0 %	
Stima ABV	7%	5 - 7%
330ml kCal	166.3	

Report bollitura



Tempo	60 min
-------	--------

Dati inizio Bollitura

Volume Filtrato 78°C	31.4 L
Volume Preboil 100°C	31.8 L
OG Preboil SG	1.045
OG Preboil °P	11.2

Dati inizio Luppoltura

Volume inizio luppoltura	31.8 L
OG Inizio luppoltura SG	1.045
OG Inizio luppoltura °P	11.2

Dati fine Bollitura 20°

Volume postboil	24.8 L
OG postboil SG	1.055
OG postboil °P	13.6

— Perdite/Aggiunte

Evaporazione	-6.0 L
Perdita Trub	-1.0 L
Altre perdite	-0.2 L
Assorb. Luppoli	-0.6 L
Contrazione volume	-1.0 L
Aggiunta in late addiction	~ 0.0 L
Rabbocco acqua Postboil	0.0 L
Aggiunta in fermentatore	~ 0.0 L

Dati fermentatore

Volume in fermentatore	23.0 L
OG in fermentatore	1.055
OG in fermentatore °P	13.6
Volume Batch	23 L