



## Apricot ale

Nessuno



Calcoliamo Birra



6.5 kg Extra Pale Maris Otter Munt...

49.1% dei fermentabili in Mash



5.22 kg Purea (Succo Frutta)

39.4% dei fermentabili in fermentatore



755 g CaraPils Weyermann

5.7% dei fermentabili in Mash



755 g Crisp M. Crystal 100

5.7% dei fermentabili in Mash



31 g Comet

60 min. Boil - 10.45 % (17.4 IBU)  
Coni - Libero



18 g Saaz

20 min. Boil - 4.00 % (2.4 IBU)  
Coni - Libero



27 g Saaz

5 min. Boil - 4.00 % (1.4 IBU)  
Pellet - Libero



1 Mangrove Jack's M36

~76% Attenuazione Media

## Report Acqua Grani

Blu volumi a freddo

Peso grani in mash	8.01 kg
Peso grani in infusione	0.00 kg
Acqua Mash BIAB	60.08 L
Acqua di infusione	0.00 L

Step °C 68 min 70



Volume Batch

40 L Efficienza:

Volume Filtrato 78°C

52.2 L Mash 65%

Volume Preboil 100°C

52.9 L Impianto 51%

Tempo

60 min

### Statistiche ricetta



#### Tecnica

#### BIAB

OG	1.043	0.000
IBU	21.2	0
BU:GU	0.49	
Stima RBR	0.49	
	11.9	0.0 0.0
Colore EBC		
Stima FG	1.010	0.000
Atten. app.	76.3 %	
Stima ABV	4.5%	0%
330ml kCal	133.7	

## Report bollitura



Tempo 60 min

### Dati inizio Bollitura

Volume Filtrato 78°C	52.2 L
Volume Preboil 100°C	52.9 L
OG Preboil SG	1.030
OG Preboil °P	7.6

### Dati inizio Luppoltura

Volume inizio luppoltura	52.9 L
OG Inizio luppoltura SG	1.030
OG Inizio luppoltura °P	7.6

### Dati fine Bollitura 20°

Volume postboil	44.1 L
OG postboil SG	1.035
OG postboil °P	8.8

### — Perdite/Aggiunte

Evaporazione	-7.0 L
Perdita Trub	-6.0 L
Altre perdite	-3.0 L
Assorb. Luppoli	-0.3 L
Contrazione volume	-1.8 L
Aggiunta in late addiction	~ 0.0 L
Rabbocco acqua Postboil	0.0 L
Aggiunta in fermentatore	~ 5.2 L

### Dati fermentatore

Volume in fermentatore	34.8 L
OG in fermentatore	1.035
OG in fermentatore °P	8.8
Volume Batch	40 L