



## Season lemonberry

Saison



CalScoliamo Birra



5.5 kg Pilsen 2RS Castle M.

63.2% dei fermentabili in Mash



2 kg Purea (Succo Frutta)

23% dei fermentabili in fermentatore



500 g Fiocchi di Frumento (wheat)

5.7% dei fermentabili in Mash



500 g Fiocchi di Segale (rye)

5.7% dei fermentabili in Mash



200 g Crisp M. Crystal 100

2.3% dei fermentabili in Mash



20 g Target

60 min. Boil - 11.00 % (18.3 IBU)  
Coni - Libero



50 g Bobek

5 min. Boil - 5.40 % (5.2 IBU)  
Pellet - Libero



20 g East Kent Goldings

5 min. Boil - 4.60 % (1.8 IBU)  
Pellet - Libero



25 g East Kent Goldings

5 min. Boil - 4.60 % (1.9 IBU)  
Coni - Libero



10 g Buccia di Arancia Dolce

1 min. Boil -



80 g Buccia di Limone

1 min. Boil -



1 SafAle BE-134

~86% Attenuazione Media

## Report Acqua Grani

Blu volumi a freddo

Peso grani in mash	6.70 kg
Peso grani in infusione	0.00 kg
Acqua Mash BIAB	35.73 L
Acqua di infusione	0.00 L

Protein rest °C 65 min 75 Rampa 30 min  
Protein rest °C 78 min 10

Volume Batch

Volume Filtrato 78°C

Volume Preboil 100°C

Tempo

23 L Efficienza:

31.3 L Mash 77%

31.6 L Impianto 66%

60 min

### Statistiche ricetta



#### Tecnica

#### BIAB

OG	1.082	1.048 - 1.065
IBU	27.2	20 - 30
BU:GU	0.33	
Stima RBR	0.41	
	14.9	9.8 27.6
Colore EBC		
Stima FG	0.998	1.002 - 1.008
Atten. app.	101.8 %	
Stima ABV	11.3%	5 - 7%
330ml kCal	244.4	

## Report bollitura



Tempo 60 min

#### Dati inizio Bollitura

Volume Filtrato 78°C	31.3 L
Volume Preboil 100°C	31.6 L
OG Preboil SG	1.053
OG Preboil °P	13.1

#### Dati inizio Luppoltura

Volume inizio luppoltura	31.6 L
OG Inizio luppoltura SG	1.053
OG Inizio luppoltura °P	13.1

#### Dati fine Bollitura 20°

Volume postboil	24.7 L
OG postboil SG	1.065
OG postboil °P	15.9

#### — Perdite/Aggiunte

Evaporazione	-6.0 L
Perdita Trub	-3.0 L
Altre perdite	-0.2 L
Assorb. Luppoli	-0.5 L
Contrazione volume	-1.0 L
Aggiunta in late addiction	~ 0.0 L
Rabbocco acqua Postboil	0.0 L
Aggiunta in fermentatore	~ 2.0 L

#### Dati fermentatore

Volume in fermentatore	21.0 L
OG in fermentatore	1.065
OG in fermentatore °P	15.9
Volume Batch	23 L