



## Season lemonCherry C...



## Calcoliamo Birra



Saison



### 6 kg Pilsen 2RS Castle M.

53.6% dei fermentabili in Mash



### 4 kg Purea (Succo Frutta)

35.7% dei fermentabili in fermentatore



### 500 g Fiocchi di Frumento (wheat)

4.5% dei fermentabili in Mash



### 500 g Fiocchi di Segale (rye)

4.5% dei fermentabili in Mash



### 200 g Crisp M. Crystal 100

1.8% dei fermentabili in Mash



### 15 g Target

60 min. Boil - 7.09 % (9.4 IBU)  
Pellet - Libero



### 20 g Comet

30 min. Boil - 5.44 % (6.4 IBU)  
Coni - Libero



### 20 g Comet

20 min. Boil - 5.98 % (5.6 IBU)  
Coni - Libero



### 20 g Comet

10 min. Boil - 5.98 % (3.3 IBU)  
Coni - Libero



### 20 g Challenger

5 min. Boil - 5.00 % (1.8 IBU)  
Pellet - Libero



### 20 g Cascade

1 min. Boil - 4.30 % (0.3 IBU)  
Pellet - Libero



### 20 g Comet

1 min. Boil - 10.45 % (0.7 IBU)  
Coni - Libero



### 20 g Buccia di Arancia Dolce

1 min. Boil -



### 40 g Buccia di Limone

1 min. Boil -



### 1 Mangrove Jack's M47

~78% Attenuazione Media

## Report Acqua Grani

Blu volumi a freddo



Peso grani in mash	7.20 kg
Peso grani in infusione	0.00 kg
Acqua Mash BIAB	37.00 L
Acqua di infusione	0.00 L

Protein rest °C 68 min 75 Rampa 30 min  
Protein rest °C 78 min 10

Volume Batch

23 L Efficienza:

Volume Filtrato 78°C

32.2 L Mash 65%

Volume Preboil 100°C

32.6 L Impianto 48%

Tempo

60 min

### Statistiche ricetta



#### Tecnica

#### BIAB

OG	1.054	1.048 - 1.065
IBU	27.6	20 - 30
BU:GU	0.51	
Stima RBR	0.49	
	17.8	9.8 27.6
Colore EBC		
Stima FG	1.015	1.002 - 1.008
Atten. app.	72.6 %	
Stima ABV	5.3%	5 - 7%
330ml kCal	168.3	

## Report bollitura



Tempo 60 min

#### Dati inizio Bollitura

Volume Filtrato 78°C	32.2 L
Volume Preboil 100°C	32.6 L
OG Preboil SG	1.046
OG Preboil °P	11.4

#### Dati inizio Luppoltura

Volume inizio luppoltura	32.6 L
OG Inizio luppoltura SG	1.046
OG Inizio luppoltura °P	11.4

#### Dati fine Bollitura 20°

Volume postboil	25.5 L
OG postboil SG	1.057
OG postboil °P	14.0

#### — Perdite/Aggiunte

Evaporazione	-6.0 L
Perdita Trub	-3.0 L
Altre perdite	-3.0 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	~ 4.0 L

#### Dati fermentatore

Volume in fermentatore	19.0 L
OG in fermentatore	1.057
OG in fermentatore °P	14.0
Volume Batch	23 L