

Cotta #3 - 17 ott 2023

Cacao lager v. 2 2023 - 5.4%

Czech Dark Lager

Birraio: diego paolini

Autore: 0

Tipo: All Grain

IBU : 26 (Tinseth)
 BU/GU : 0.48
 Colore : 34 EBC
 Carbonazione : 4.7 g/L

Gravità Pre-Bollitura : 1.045 / 11.2 °P
 Gravità Iniziale : 1.053 / 13.1 °P
 Gravità Finale : 1.012 / 3.1 °P

Fermentabili (14.8 kg)

6.5 kg - Pilsner 3.9 EBC (43.9%)
 4 kg - Vienna Weyermann 7.5 EBC (27%)
 2.1 kg - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (14.2%)
 1 kg - Crystal 150 Muntons 148 EBC (6.8%)
 500 g - CaraMunich 1 Weyermann 94.5 EBC (3.4%)
 500 g - Special B Dingemans 325 EBC (3.4%)
 200 g - Cocoa Nibs 35.5 EBC (1.4%)

Luppoli (300 g)

60 min - 200 g - Comet (Whole) - 2.517% (24 IBU)
 5 min - 100 g - (Whole) - 2% (2 IBU)

Varie

Ammostamento - 10 ml - Lactic Acid 80%

Lievito

1000 ml - null Mangrove Jack's M54 null

pentola 100l

Volume Cotta : 50 L
 Volume in Bollitu.: 64.6 L
 Volume Post-Bolli.: 54.38 L

Acqua di Ammostam.: 63.68 L
 Acqua di Sparge : 10.18 L
 Durata Bollitura : 60 min
 Acqua totale : 73.86 L

Efficienza del birrificio: 70%
 Efficienza di Ammostamento: 73.1%

Profilo di Ammostamento

High fermentability
 68 °C - 60 min - Temperatura

Profilo di fermentazione

Ale
 20 °C - 14 giorni - Primaria
 3 °C - 4 giorni - Cold Crash

Misurazioni

pH di Ammostamento: 5.32

Volume Bollitura:

Gravità Pre-Bollitura: 1.049

Volume in pentola Post-Bollitura:

Gravità Iniziale: 1059.000

Rabbocco del fermentatore:

Volume del fermentatore: 48

Gravità Finale:

Volume di imbottigliamento:



34 EBC

| Registro della Cotta | |
|-----------------------|-------------------------|
| 17 ottobre 2023 | Data di birrificazione |
| 17 ottobre 2023 | Inizio fermentazione |
| 17 ottobre 2023 21:57 | Stato: Brewing |
| 17 ottobre 2023 21:58 | Stato: In Fermentazione |
| 4 novembre 2023 | Imbottigliata il |