



Barley wine

Nessuno



7.5 kg Pale Maris Otter Muntons

86.2% dei fermentabili in Mash



800 g CaraPils Weyermann

9.2% dei fermentabili in Mash



400 g Chocolate Wheat Malt Weyermann

4.6% dei fermentabili in Mash



100 g Cascade

60 min. Boil - 5.50 % (50 IBU)
Pellet - Libero



70 g East Kent Goldings

25 min. Boil - 5.00 % (22.1 IBU)
Pellet - Libero



50 g Fuggles

25 min. Boil - 4.50 % (14.2 IBU)
Pellet - Libero



20 g Fuggles

Whirlpool 0 min - 4.50 % - [35.0] (0 IBU)
Pellet - Libero



30 g East Kent Goldings

Dry Hop 5 Giorni -
Pellet - Libero



30 g Fuggles

Dry Hop 5 Giorni -
Pellet - Libero



3 Safale S-04

~75% Attenuazione Media

Report Acqua Grani

Blu volumi a freddo

Peso grani in mash	8.70 kg
Peso grani in infusione	0.00 kg
Acqua Mash BIAB	45.59 L
Acqua di infusione	0.00 L

Step °C 65 min 75
Mash Out °C 85 min 15



Calcoliamo Birra



Volume Batch	23 L	Efficienza:
Volume Filtrato 78°C	39.8 L	Mash 80%
Volume Preboil 100°C	40.2 L	Impianto 73%
Tempo	140 min	

Statistiche ricetta



Tecnica

BIAB

OG	1.082	1.000
IBU	86.4	0
BU:GU	1.05	
Stima RBR	1.01	
	48.2	0.0 0.0
Colore EBC		
Stima FG	1.022	1.000
Atten. app.	72.7 %	
Stima ABV	8%	0%
330ml kCal	254.4	

Report bollitura



Tempo	140 min
-------	---------

Dati inizio Bollitura

Volume Filtrato 78°C	39.8 L
Volume Preboil 100°C	40.2 L
OG Preboil SG	1.053
OG Preboil °P	13.1

Dati inizio Luppoltura

Volume inizio luppoltura	31.9 L
OG Inizio luppoltura SG	1.066
OG Inizio luppoltura °P	16.1

Dati fine Bollitura 20°

Volume postboil	25.2 L
OG postboil SG	1.082
OG postboil °P	19.8

— Perdite/Aggiunte

Evaporazione	-14.0 L
Perdita Trub	-1.0 L
Altre perdite	-0.2 L
Assorb. Luppoli	-1.0 L
Contrazione volume	-1.0 L
Aggiunta in late addition	~ 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	1.082
OG in fermentatore °P	19.8
Volume Batch	23 L