

# Cotta #40 - 12 mar 2024

Il Fodale 23l - 9.1%

Belgian Tripel

Birraio: diego paolini  
Autore: Diego

Tipo: All Grain

IBU : 31 (Tinseth)  
BU/GU : 0.39  
Colore : 11 EBC  
Carbonazione : 4.7 g/L

Gravità Pre-Bollitura : 1.056 / 13.8 °P  
Gravità Iniziale : 1.080 / 19.2 °P  
Gravità Finale : 1.011 / 2.8 °P

Fermentabili (7.1 kg)

5.5 kg - Chateau Pilsen 2-Row 3.5 EBC (77.5%)  
1.2 kg - 10 min - Boil - Candi Sugar, Clear 1...  
400 g - Chateau Abbey 44 EBC (5.6%)

Luppoli (96.9 g)

60 min - 9.5 g - Enigma - 17% (17 IBU)  
30 min - 32.2 g - Aramis (Whole) - 5.7% (13 IBU)

Hop Stand

20 min hopstand @ 65 °C  
20 min 65 °C - 55.2 g - Aramis (Whole) - 5.7%...

Varie

Ammostamento - 10 g - Gypsum (CaSO4)  
Ammostamento - 5 ml - Lactic Acid 80%

Lievito

2 pacch - Lallemmand (LalBrew) Abbaye Belgian

pentola 100l con sparge acqua fredda

Volume Cotta : 23 L  
Volume in Bollitu.: 27.36 L  
Volume Post-Bolli.: 23.96 L

Acqua di Ammostam.: 27.19 L  
Acqua di Sparge : 4.8 L  
Temp. acqua di sp.: 18 °C  
Durata Bollitura : 60 min  
Acqua totale : 31.99 L



11 EBC

Efficienza del birrificio: 80%  
Efficienza di Ammostamento: 80%

Profilo di Ammostamento

High fermentability  
60 °C - 20 min - Temperatura  
65 °C - 20 min - Temperatura  
69 °C - 20 min - Temperatura

Profilo di fermentazione

Ale  
20 °C - 14 giorni - Primaria

Profilo dell'acqua

Saint-Max (Style - General)  
Ca 118 Mg 6 Na 10 Cl 14 SO 233 HCO 112

rapporto SO/Cl: 16.7  
pH di Ammostamento: 5.37

Misurazioni

pH di Ammostamento:  
  
Volume Bollitura:  
  
Gravità Pre-Bollitura:  
  
Volume in pentola Post-Bollitura:  
  
Gravità Iniziale:  
  
Rabbocco del fermentatore:  
  
Volume del fermentatore:  
  
Gravità Finale:  
  
Volume di imbottigliamento:

Note della ricetta

Strong beer for strong men and women.

Registro della Cotta

12 marzo 2024                      Data di birrificazione

# Cotta #40 - 12 mar 2024

Registro della Cotta	
12 marzo 2024	Inizio fermentazione
26 marzo 2024	Imbottigliata il