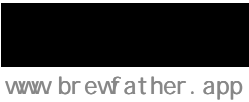


Cotta #40 - 12 mar 2024



II 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)

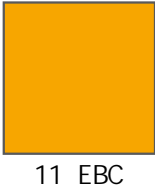
Hop Stand
20 min hopstand @ 65 °C
20 min 65 °C - 55.2 g - Aramis (Whole) - 5.7%...

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

Lievito
2 pacchi - Lallemend (LalBrew) Abbaye Belgian

pentola 100l con sparge acqua fredda
Volume Cotta : 23 L
Volume in Bollitura : 27.36 L
Volume Post-Bolli : 23.96 L

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



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:

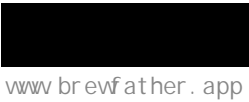
Note della ricetta

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