

## Sai son hi bi sco e I amponi v3 - 5.4%

Sai son

Autore: paolini di ego

Tipo: All Grain

IBU : 24 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.47  
 Colore : 12 EBC  
 Carbonazione : 5.9 g/L

Gravità Pre-Bollitura : 1.042 / 10.5 °P  
 Gravità Iniziale : 1.048 / 12 °P  
 Gravità Totale : 1.051 / 12.6 °P  
 Gravità Finale : 1.010 / 2.6 °P

Fermentabili (6.58 kg)

4.05 kg - Pilsner 3.5 EBC (61.6%)  
 1.29 kg - Primary - Raspberry Purée 0 EBC (19.6%)  
 1.01 kg - Wheat 6 EBC (15.4%)  
 230 g - Caramunich I 101 EBC (3.5%)

Luppoli (40.2 g)

60 min - 40.2 g - East Kent Goldings (EKG) - ...

Varie

Ammostamento - 0.604 g - Canning Salt (NaCl)  
 Ammostamento - 1.725 ml - Lactic Acid 80%  
 Sparge - 0.144 g - Canning Salt (NaCl)  
 Sparge - 1.932 ml - Lactic Acid 80%  
 Flameout - 115 g - Dried hibiscus flower  
 ^ Steep for 5 minutes before cooling

Lievito

1 pacch - Lallemend (LalBrew) Farmhouse

pentola 100l con sparge acqua fredda

Volume Cotta : 23 L  
 Volume in Bollitura : 27.36 L  
 Volume Post-Bolli : 23.96 L

Acqua di Ammostam : 24.69 L  
 Acqua di Sparge : 6.81 L  
 Temp. acqua di sp. : 18 °C  
 Durata Bollitura : 60 min  
 Acqua totale : 31.5 L



12 EBC

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

Profilo di Ammostamento

High fermentability  
 65 °C - 60 min - Temperatura

Profilo di fermentazione

Alc  
 19.5 °C - 10 giorni - Primaria  
 19.5 °C - 7 giorni - Secondaria

Profilo dell'acqua

casanica (Balanced)  
 Ca 58 Mg 18 Na 23 Cl 27 SO 20 HCO 235

rapporto SO/Cl: 0.7  
 pH di Ammostamento: 5.83  
 pH di Sparge: 5.4

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

Aggiungere l'ibisco a fiamma spenta e lasciare in infusione per 5 minuti. Poi raffreddare.

Aggiungere il purè di lamponi, direttamente in fermentatore, con il mosto. E fermentare il tutto.