

Cotta #7 - 24 mag 2024

www.brewfather.app

i bi sco-I ampone Sai son - 5.5%

Sai son

Birrai o: di ego paol i ni

Autore: paol i ni di ego

Ti po: Al l Grain

I BU : 20 (Ti nseth)
BU/GU : 0.39
Col ore : 11 EBC
Carbonazi one : 5.9 g/L

Gravi tà Pre-Bol l i tura : 1.043 / 10.7 °P
Gravi tà Ini zia le : 1.050 / 12.3 °P
Gravi tà Total e : 1.052 / 12.8 °P
Gravi tà Fi na le : 1.010 / 2.6 °P

Fermentabi li (6.56 kg)
4.5 kg - Pilsner 3.5 EBC (68.6%)
1.1 kg - Primary - Raspberry Purée 0 EBC (16.8%)
750 g - Wheat 6 EBC (11.4%)
210 g - Caramunich I 101 EBC (3.2%)

Luppol i (45 g)
60 mi n - 45 g - Tettnang (Tettnang Tettnager)...

Varie
Ammostamento - 0.45 g - Canning Salt (NaCl)
Sparge - 0.25 g - Canning Salt (NaCl)
Sparge - 3.36 ml - Lactic Acid 80%
Flameout - 136.905 g - Dried hibiscus flower
^ Steep for 5 minutes before cooling

Li evi to
1 pacch - Lallemend (LalBrew) Farmhouse

pentola 50l

Vol ume Cotta : 23 L
Vol ume in Bol l i tu.: 29 L
Vol ume Post-Bol l i.: 25 L

Acqua di Ammostam: 27.21 L
Acqua di Sparge : 5 L
Temp. acqua di sp.: 18 °C
Durata Bol l i tura : 60 mi n
Acqua dell' HLT : 6 L
Acqua total e : 33.21 L

Effici enza del birri fici o: 70%
Effici enza di Ammostamento: 73%

Profil o di Ammostamento
High fermentability
65 °C - 60 mi n - Temperatura

Profil o di fermentazi one
Al e
19.5 °C - 10 gi orn i - Primaria
19.5 °C - 7 gi orn i - Secondaria

Profil o dell' acqua
casa ni a (Bal anced)
Ca 58 Mg 18 Na 13 Cl 11 SO 20 HCO 235

rapporto SO/Cl: 1.8
pH di Ammostamento: 6
pH di Sparge: 5.4

Misurazi oni

pH di Ammostamento:

Vol ume Bol l i tura: 33

Gravi tà Pre-Bol l i tura: 1.040

Vol ume in pentola Post-Bol l i tura:

Gravi tà Ini zia le:

Rabbocco del fermentatore:

Vol ume del fermentatore: 21.5

Gravi tà Fi na le:

Vol ume di imbottigli amento:



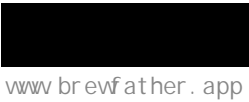
11 EBC

Note della ricetta

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

aggiungere la purea in fermentatore. E fermentare tutto insieme.

Cotta #7 - 24 mag 2024



Registro della Cotta	
24 maggio 2024	Data di birrificazione
24 maggio 2024	Inizio fermentazione
24 maggio 2024 12:07	Stato: Brewing
24 maggio 2024 21:19	Stato: In Fermentazione
10 giugno 2024	Imbottigliata il