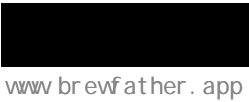


# Cotta #39 - 26 gen 2024



i pa - 6.3%

Rye IPA  
Birraio: Diego Paolini  
Autore: Paolini Diego

Tipo: All Grain

IBU : 55 (Tinseth)  
BU/GU : 0.87  
Colore : 16 EBC  
Carbonazione : 4.7 g/L  
  
Gravità Pre-Bollitura : 1.055 / 13.6 °P  
Gravità Iniziale : 1.064 / 15.6 °P  
Gravità Finale : 1.016 / 4.1 °P

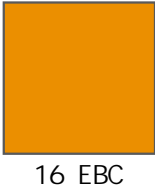
Fermentabili (7.9 kg)  
4 kg - Maris Otter Pauls 4.9 EBC (50.6%)  
3 kg - Pilsen 2RS Castle M 3.5 EBC (38%)  
600 g - CaraPils Weyermann 4.5 EBC (7.6%)  
300 g - Crisp M Crystal 100 104 EBC (3.8%)

Luppoli (465.6 g)  
10 min - 38.6 g - Cascade - 4.3% (6 IBU)  
10 min - 38.6 g - Chinook - 13% (18 IBU)  
5 min - 48.2 g - Comet - 10.45% (10 IBU)  
5 min - 38.6 g - Cascade - 4.3% (3 IBU)  
5 min - 38.6 g - Chinook - 13% (10 IBU)  
1 min - 96.5 g - Cascade - 4.3% (2 IBU)  
1 min - 96.5 g - Chinook - 13% (6 IBU)

Dry Hops  
Giorno 5 - 35 g - Cascade - 4.3%  
Giorno 5 - 35 g - Chinook - 13%

Lievito  
1 pacch - Danstar Nottingham

pentola 50l  
Volume Cotta : 23 L  
Volume in Bollitura : 29 L  
Volume Post-Bolli : 25 L  
  
Acqua di Ammostam : 24.33 L  
Acqua di Sparge : 9.83 L  
Temp. acqua di sp. : 18 °C  
Durata Bollitura : 60 min  
Acqua dell'HLT : 10.83 L  
Acqua totale : 35.16 L  
  
Efficienza del birrificio: 70%  
Efficienza di Ammostamento: 73%



Profilo di Ammostamento  
High fermentability  
65 °C - 60 min - Temperatura  
  
Profilo di fermentazione  
Ale  
20 °C - 14 giorni - Primaria

Misurazioni  
  
pH di Ammostamento: 5.1  
  
Volume Bollitura:  
  
Gravità Pre-Bollitura: 1.030  
  
Volume in pentola Post-Bollitura:  
  
Gravità Iniziale: 1.050  
  
Rabbocco del fermentatore: 4  
  
Volume del fermentatore:  
  
Gravità Finale:  
  
Volume di imbottigliamento:

Registro della Cotta	
26 gennaio 2024	Data di birrificazione
26 gennaio 2024	Inizio fermentazione
26 gennaio 2024 11:29	Stato: Brewing
26 gennaio 2024 21:14	Stato: In Fermentazione
9 febbraio 2024	Imbottigliata il