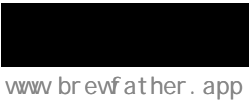


Cotta #39 - 26 gen 2024



ipa - 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)

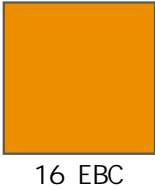
Dry Hops
Giorno 5 - 35 g - Cascade - 4.3%
Giorno 5 - 35 g - Chinook - 13%

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:

Volume Bollitura:

Gravità Pre-Bollitura:

Volume in pentola Post-Bollitura:

Gravità Iniziale:

Rabbocco del fermentatore:

Volume del fermentatore:

Gravità Finale:

Volume di imbottigliamento:

Registro della Cotta	
26 gennaio 2024	Data di birrificazione
26 gennaio 2024	Inizio fermentazione
9 febbraio 2024	Imbottigliata il