

# Cotta #39 - 25 gen 2024

www.brewfather.app

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

Alc  
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:



16 EBC

## Registro della Cotta

25 gennaio 2024	Data di birrificazione
25 gennaio 2024	Inizio fermentazione
8 febbraio 2024	Imbottigliata il