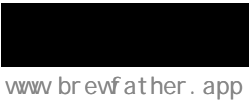


# Cotta #42 - 8 lug 2024



## Wtbi er pesca - 4.7%

Fruit Wheat Beer  
Birraio: di ego paolini  
Autore: O

Tipo: All Grain

IBU : 11 (Tinseth)  
BU/GU : 0.23  
Colore : 7 EBC  
Carbonazione : 4.7 g/L

Gravità Pre-Bollitura : 1.039 / 9.8 °P  
Gravità Iniziale : 1.045 / 11.3 °P  
Gravità Finale : 1.009 / 2.3 °P

Fermentabili (8.8 kg)  
3 kg - Pura (Succo Frutta) 0 EBC (34.1%)  
2.9 kg - Pale Wheat Malt Weyermann 3.9 EBC (33%)  
2.9 kg - Pilsen 2RS Castle M 3.5 EBC (33%)

Luppoli (82.2 g)

Hop Stand  
60 min hopstand @ 90.2 °C  
60 min 90.2 °C - 61.7 g - Comet - 3.113% (10.1%)  
1 min 90.2 °C - 20.5 g - Comet - 9.5% (0.1BU)

Varie  
Ammostamento - 5.12 g - Gypsum (CaSO4)  
Ammostamento - 15 ml - Lactic Acid 80%  
Sparge - 1.08 g - Gypsum (CaSO4)

Lievito  
1000 pacch - Lallemend (LalBrew) Wt Belgian

pentola 50l  
Volume Cotta : 23 L  
Volume in Bollitura : 30.04 L  
Volume Post-Bolli : 26.04 L

Acqua di Ammostam : 28.48 L  
Acqua di Sparge : 5 L  
Temp. acqua di sp. : 18 °C  
Durata Bollitura : 60 min  
Acqua dell'HLT : 6 L  
Acqua totale : 34.48 L

Efficienza del birrificio: 67.2%  
Efficienza di Ammostamento: 73%

Profilo di Ammostamento  
High fermentability  
65 °C - 60 min - Temperatura

Profilo di fermentazione  
Ale  
20 °C - 14 giorni - Primaria

Profilo dell'acqua  
casamia (Style - General)  
Ca 100 Mg 18 Na 6 Cl 75 SO 20 HCO 235

rapporto SO/Cl: 0.3  
pH di Ammostamento: 5.31

Misurazioni

pH di Ammostamento:

Volume Bollitura:

Gravità Pre-Bollitura: 1.038

Volume in pentola Post-Bollitura:

Gravità Iniziale:

Rabbocco del fermentatore:

Volume del fermentatore:

Gravità Finale:

Volume di imbottigliamento:



7 EBC

Registro della Cotta	
8 luglio 2024	Data di birrificazione
8 luglio 2024	Inizio fermentazione
8 luglio 2024 12:31	Stato: Brewing
22 luglio 2024	Imbottigliata il