

Saison hibisco e lamponi v3 - 5.4%

Saison

Autore: paolini diego

Tipo: All Grain

IBU : 24 (Tinseth)
BU/GU : 0.47
Colore : 12 EBC
Carbonazione : 5.9 g/L

Gravità Pre-Bollitura : 1.042 / 10.5 °P
Gravità Iniziale : 1.048 / 12 °P
Gravità Totale : 1.051 / 12.6 °P
Gravità Finale : 1.010 / 2.6 °P

Fermentabili (6.58 kg)

4.05 kg - Pilsner 3.5 EBC (61.6%)
1.29 kg - Primary - Raspberry Purée 0 EBC (19...
1.01 kg - Wheat 6 EBC (15.4%)
230 g - Caramunich I 101 EBC (3.5%)

Luppoli (40.2 g)

60 min - 40.2 g - East Kent Goldings (EKG) -...

Varie

Ammostamento - 0.604 g - Canning Salt (NaCl)
Ammostamento - 1.725 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 0.144 g - Canning Salt (NaCl)
Sparge - 1.932 ml - Lactic Acid 80%
Flameout - 115 g - Dried hibiscus flower
^ Steep for 5 minutes before cooling

Lievito

1 pacch - Lallemend (LalBrew) Farmhouse

pentola 100l con sparge acqua fredda

Volume Cotta : 23 L
Volume in Bollitu.: 27.36 L
Volume Post-Bolli.: 23.96 L

Acqua di Ammostam.: 24.69 L
Acqua di Sparge : 6.81 L
Temp. acqua di sp.: 18 °C
Durata Bollitura : 60 min
Acqua totale : 31.5 L



12 EBC

Efficienza del birrificio: 70%
Efficienza di Ammostamento: 70%

Profilo di Ammostamento

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatura

Profilo di fermentazione

Ale
19.5 °C - 10 giorni - Primaria
19.5 °C - 7 giorni - Secondaria

Profilo dell'acqua

casa mia (Balanced)
Ca 58 Mg 18 Na 23 Cl 27 SO 20 HCO 235

rapporto SO/Cl: 0.7
pH di Ammostamento: 5.83
pH di Sparge: 5.4

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:

Note della ricetta

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

Aggiungere il purè di lamponi, direttamente in fermentatore, con il mosto. E fermentare il tutto.