

Cotta #42 - 8 lug 2024

Witbier pesca - 4.7%

Fruit Wheat Beer

Birraio: diego paolini
Autore: 0

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 min 90.2 °C - 20.5 g - Comet - 9.5% (0 IBU)

Varie

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

Lievito

1000 pacch - Lallemend (LalBrew) Wit Belgian

pentola 50l

Volume Cotta : 23 L
Volume in Bollitu.: 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

casa mia (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