

Cotta #7 - 24 mag 2024

ibisco-lampone Saison - 5.5%

Saison

Birraio: diego paolini

Autore: paolini diego

Tipo: All Grain

IBU : 20 (Tinseth)
BU/GU : 0.39
Colore : 11 EBC
Carbonazione : 5.9 g/L

Gravità Pre-Bollitura : 1.043 / 10.7 °P
Gravità Iniziale : 1.050 / 12.3 °P
Gravità Totale : 1.052 / 12.8 °P
Gravità Finale : 1.010 / 2.6 °P

Fermentabili (6.56 kg)

4.5 kg - Pilsner 3.5 EBC (68.6%)
1.1 kg - Primary - Raspberry Purée 0 EBC (16.8%)
750 g - Wheat 6 EBC (11.4%)
210 g - Caramunich I 101 EBC (3.2%)

Luppoli (45 g)

60 min - 45 g - Tettnang (Tettnang Tettnager)...

Varie

Ammostamento - 0.45 g - Canning Salt (NaCl)
Sparge - 0.25 g - Canning Salt (NaCl)
Sparge - 3.36 ml - Lactic Acid 80%
Flameout - 136.905 g - Dried hibiscus flower
^ Steep for 5 minutes before cooling

Lievito

1 pacch - Lallemend (LalBrew) Farmhouse

pentola 50l

Volume Cotta : 23 L
Volume in Bollitu.: 29 L
Volume Post-Bolli.: 25 L

Acqua di Ammostam.: 27.21 L
Acqua di Sparge : 5 L
Temp. acqua di sp.: 18 °C
Durata Bollitura : 60 min
Acqua dell'HLT : 6 L
Acqua totale : 33.21 L

Efficienza del birrificio: 70%
Efficienza di Ammostamento: 73%

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 13 Cl 11 SO 20 HCO 235

rapporto SO/Cl: 1.8
pH di Ammostamento: 6
pH di Sparge: 5.4

Misurazioni

pH di Ammostamento:

Volume Bollitura: 33

Gravità Pre-Bollitura: 1.040

Volume in pentola Post-Bollitura:

Gravità Iniziale:

Rabbocco del fermentatore:

Volume del fermentatore: 21.5

Gravità Finale:

Volume di imbottigliamento:



11 EBC

Note della ricetta

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

aggiungere la purea in fermentatore. E fermentare tutto insieme.

Cotta #7 - 24 mag 2024

Registro della Cotta	
24 maggio 2024	Data di birrificazione
24 maggio 2024	Inizio fermentazione
24 maggio 2024 12:07	Stato: Brewing
24 maggio 2024 21:19	Stato: In Fermentazione
10 giugno 2024	Imbottigliata il