

Cotta #43 - 28 lug 2024

saïson hibisco e lamponi ver:2 - 5.4%

Saïson

Birraio: diego paolini

Autore: paolini diego

Tipo: All Grain

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

Gravità Pre-Bollitura : 1.045 / 11.2 °P
Gravità Iniziale : 1.048 / 12 °P
Gravità Totale : 1.051 / 12.6 °P
Gravità Finale : 1.010 / 2.6 °P

Fermentabili (14.3 kg)

8.8 kg - Pilsner 3.5 EBC (61.5%)
2.8 kg - Primary - Raspberry Purée 0 EBC (19.6%)
2.2 kg - Wheat 6 EBC (15.4%)
500 g - Caramunich I 101 EBC (3.5%)

Luppoli (90 g)

60 min - 90 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...

Varie

Ammostamento - 1.313 g - Canning Salt (NaCl)
Ammostamento - 3.75 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 0.313 g - Canning Salt (NaCl)
Sparge - 4.2 ml - Lactic Acid 80%
Flameout - 287.5 g - Dried hibiscus flower
^ Steep for 5 minutes before cooling

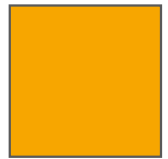
Lievito

2.5 pacch - Lallemend (LalBrew) Farmhouse

pentola 100l con sparge acqua fredda

Volume Cotta : 50 L
Volume in Bollitu.: 55.48 L
Volume Post-Bolli.: 52.08 L

Acqua di Ammostam.: 50.15 L
Acqua di Sparge : 13.31 L
Temp. acqua di sp.: 18 °C
Durata Bollitura : 60 min
Acqua dell'HLT : 13.31 L
Acqua totale : 63.46 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 14 Cl 14 SO 20 HCO 235

rapporto SO/Cl: 1.5
pH di Ammostamento: 5.91
pH di Sparge: 5.4

Misurazioni

pH di Ammostamento: 5.4

Volume Bollitura: 58

Gravità Pre-Bollitura: 1.049

Volume in pentola Post-Bollitura:

Gravità Iniziale: 1.045

Rabbocco del fermentatore:

Volume del fermentatore: 48

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.

Cotta #43 - 28 lug 2024



Registro della Cotta	
28 luglio 2024	Data di birrificazione
28 luglio 2024	Inizio fermentazione
28 luglio 2024 10:00	Stato: Brewing
28 luglio 2024 10:30	Stato: Brewing
28 luglio 2024 15:46	Stato: Brewing
28 luglio 2024 15:48	Stato: Pianificazione
28 luglio 2024 15:48	Stato: Brewing
28 luglio 2024 19:51	Stato: In Fermentazione
14 agosto 2024	Imbottigliata il