

Data 23-12-2019

NOME BIRRA

Weizen

Valori previsti	
Litri nel fermentatore	50
Litri in bollitura	60
Totale Grani(Kg.)	2
Gradi Plato	12.2
O.G. pre-boil	
O.G.	1050
F.G. prevista	1011
ABV (%Vol)	5.2
IBU	17.5
EBC	8
Efficienza	70.0%
Bollitura Min.	60
Acqua Mash (l.)	25
Acqua Sparge (l)	35

Valori Misurati	
Litri nel fermentatore	45
Litri in bollitura	
O.G.	1050
F.G.	1011
Gradi	5.7
Efficienza	
data Inbottigliamento	01/01/20

Note
test iodio negativo. La pompa non va bene per il travaso troppi sprechi, il filtro pompa e risultato pulito. Dopo il Parzial masch aggiunto i malti liquido e secco. Raffreddato con serpentina a 20° inoculato lievito riattivato 10 minuti prima.

Malti e Zuccheri			
Nome	Qta.	%	EBC
bavarian Heffeweizen	4		
Malto secco wheat	2		
Malto in grani Whaeat	1		
Fiocchi di frumento	1		
acqua masch			

Luppoli e spezie					
Nome	QTA.	A.A.	Forma	Boil	Usa
Norten brewer	20	8,5	pl	60	0
Norten brewer	20	8,5		20	40
Norten brewer	20	8,5		10	50
carvi	20			10	50
arancia amara	20			10	50
coriandolo	20			10	50

Profilo Mash			
Step	T. C°	minut.	eff.
1°	52°	10	57
2°	65°	30	64
3°	70°	30	69
4°	78°	15	79

Lieviti				
Nome	Cod.	Attenuaz.	Qta.	
SafAle	WB.06		2	

Travasi	Data	O.G.
1° Travaso	29-dic	1012
2° travaso	01-gen	1011

Priming			
Ingrediente		Co2	
destrosio	724 gr.	4.5	
Botiglie			
64 x 66 cl.	3 x 33 cl.		

Data 23-12-2019

NOME BIRRA

Weizen

Etichetta

