

LE MIE BIRRE » WHITE


Litri imbottigliati	0
OG Cotta:	1040
FG Cotta:	1040
ABV Cotta:	0 %
Data Cotta	02-01-2020
Data travaso	09-01-2020 circa 7 giorni dopo
Data Imbottigliamento	16-01-2020 circa 7 giorni dopo
Data Maturazione	16-05-2020 considerando 1 mese per ogni grado alcolico desiderato
Note	<p>350 gr lolla 09:45 inizio lavori, preparazione 10:00 riempito le pentole 50l masch 50l sparge, iniziato a tritare i grani 9+5 kg. acceso i fuochi 10:27 terminata macinatura 10:38 pentola asch in temperatura 52 gradi 10:48 terminata immissione grani 10:58 terminato 1° step masch 50° x 10' 11:15 pentola in temperatura 2° step 60° x 40' 12:12 pentola in temperatura 3° step 70° x 15' (perdita evaporazione 1/2 litro) 12:27 terminato 3° step TEST IODIO OK Positivo rialzaento temperatura 78° 12:43 raggiunto 78° masch outo x 15' 12:58 terminato out perdita 2 litri per evaporazione 13:00 iniziato lo sparge (difficolta iniziale devo muovere le trebbie) 13:45 terminato lo sparge flay (in pentola boil 83l OG pre bolli 1040) 14:30 iniziato fase luppoli 1° 60' - 2° 20' - 3° 10' - 4° 5' Aggiunto 20 gr. coriandolo 20 gr. carvi 20 gr, buccia di arancia amara a 10' dalla fine della bollitura 15:32 inserito serpentina 15:45 travaso in fermentatore ottima la pompa in fermentatore 74 litri OG 1040 16:42 termine lavori.</p>

Witbier - ALL Grain

It mash :	49.6	OG :	1040
It sparge:	49.6	ABV :	4.0 %
Litri in pentola :	150	Plato :	10
OG preboil:	1034	IBU :	13.6
Min bollitura:	60	BU/GU :	0.34
Litri in fermentatore :	75		
Efficienza :	63 %		

Note

300gr lolla


EBC : 6

Malti e Fermentabili

Pilsner	Grani	9000 gr	56 %
Wheat	Grani	5000 gr	31 %
Fiocchi di Avena	Fiocchi	1000 gr	6 %
Fiocchi Frumento	Fiocchi	1000 gr	6 %
Totale		16000 gr	

Luppoli

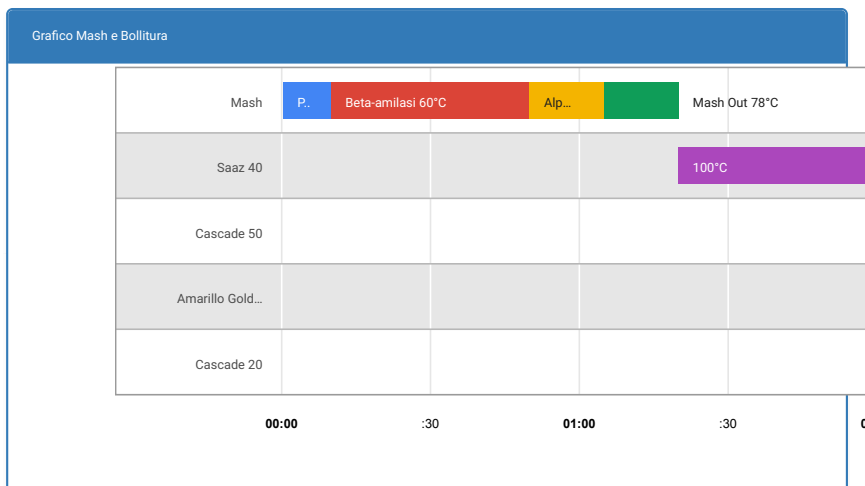
Saaz (AA 3.32)	40 gr	60 min	Fiore
Cascade (AA 6)	50 gr	20 min	Fiore
Amarillo Gold (AA 8.4)	20 gr	10 min	Fiore
Cascade (AA 6)	20 gr	5 min	Fiore
Totale	130 gr	60 Min	

Lieviti

BELGIAN WIT	M21
BELGIAN WIT	M21
BELGIAN WIT	M21

Profilo Mash

Descrizione	Temperatura	Tempo
Protein Rest	50 °C	10
Beta-amilasi	60 °C	40
Alpha-amilasi	70 °C	15
Mash Out	78 °C	15



Fermentazione
Priming : 6 gr

Costi di produzione
Non hai ancora valorizzato la cotta

WHITE BEAR



WHITE BEER

3.8 vol. %

66 cl. e

Brewed & Bottled By Angelo Furlani
Homebrew Origgio - va -

