

### Dati principali

Nome: pilsnonèquell edition 08

Dimensione cotta: 25.0

Mosto in bollitura: 32

Grani totali (gr.): 5400

OG prevista: 1,05

Plato: 12,307

EBC previsto: 12,16

IBU prevista: 36,489

Efficienza: 75 %

Bollitura: 60 minuti

### Malti e Zuccheri

Nome prodotto	Quantità (g.)	Potential	EBC
Pilsner (2 Row) Ger	5000 g.	1,037	3,949
Melanoidin Malt	100 g.	1,033	80,183
Caramel Pils Malt	300 g.	1,034	3,949

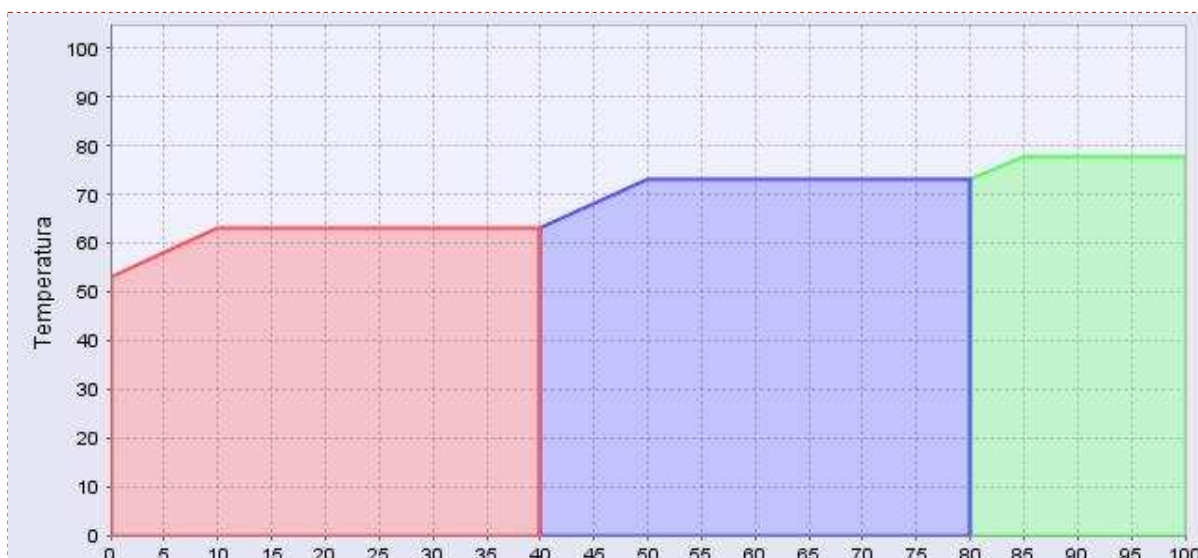
### Luppoli

Nome	Qt. (g.)	Form	Alpha	IBU	Boil time
Columbus (Tomahawk)	10 gr.	Pellet	14 %	14.244163618372262	60 min.
Perle	20 gr.	Fiore	6,5 %	11.038039930562247	45 min.
Perle	20 gr.	Fiore	6,5 %	9.240967915074263	30 min.
Saaz	14 gr.	Plug	3 %	1.9661876750485512	15 min.
Saaz	28 gr.	Plug	3 %	0.0	0 min.

### Lieviti

Nome prodotto	Codice	Note
SafLager W. Euro Lager	S-23	

### Profilo di Mash e Note aggiuntive



Minuti

Ricetta preparata con ©2008 **HobbyBrew** (<http://www.hobbybirra.it/hobbybrew>)

*Risorse utili:* <http://www.hobbybirra.com/> - <http://forum.areabirra.it/>