



Data: 5/maig/07	Tipus de cervesa: Indian Pale Ale (I.P.A.) - Dani
------------------------	--

OBJECTIU

Volum (L):	20L	Densitat Original:	1048	Densitat Final:	1005
Alcohol (%):	5,8%				

RECEPTA

maltes i adjunts:	tipus	Pes (kg)
	Malta Pale Ale	5,5 kg
	Mallta crystal	0,25 kg
	Malta Trigo	0,5 kg

Llúpol:	Amargor	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	East Kent Goldings		44	4,2%	23,1
	Gust	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	East Kent Goldings		25	4,2%	7,8
		Irish moss (nº Tabletats)	0,5		
	Aroma	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	East Kent Goldings		35		total EBUS 30,9
	Llevat	tipus	Pes (g)		
	Safales S33		10		

ELABORACIÓ**INICI 16:30h****MACERAT: 17:40h**

Inici(h): 17:15 h Tª (°C): 63°C

Inici Recirculació (h): 18:45 h (1:30h macerat i 15min. recirculant) 19:10h

Aspersió (h): Fí Aspersió (h): **COCCIÓ: 20:30h**

Inici ebullició(h): 20:30 h

	hores
1ª Quota de llúpol (amargor):	20:30 h
(75 min) 2ª Q. llúpol (sabor):	21:45 h
(90min) 3ª Q. llúpol (aroma):	22:00 h

Esterilització fermentador: 21:15 h

20 min. de repòs per l'inici de recirculació: y transferència al fermentador.**22:30h****REFREDAMENT:** Inici (h): 23 h

Fi (h): 23:25 h

Tª al fermentador (°C): 25 °C

Densitat Producció: 1042

Volum (L): 18 L

CONTROL DE LA FERMENTACIÓ

Día	Hora (h)	Temp. (°C)	Densitat

data inici Descens Tª 24h per la sedimentació del llevat.ACONDICIONAT ita de transvas: NO Densitat:

ENVASAT ita de transvas: 9 maig 07 Densitat: 1005