



Data: 5/maig/07 **Tipus de cervesa:** Irish Red Ale - StoneCastle Brewing

OBJECTIU
 Volum (L): 40L Densitat Original: 1054 Densitat Final: 1008
 Alcohol (%): 6,2%

RECEPTA

maltes i adjunts:		tipus	Pes (kg)
	Malta Pale Ale		14 kg
	Mallta crystal		1 kg
	Malta munich		0,8 kg
	Carapils Malta		0,45 kg
	Chocolate Malta		0,11 kg

Llúpol:	Amargor	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	Cascade		71	7%	31

Gust	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	NO			0
	Irish moss (nº Tabletas)	1		

Aroma	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	East Kent Goldings	50		total EBUS 31

Llevat	tipus	Pes (g)
	Safales US-56	11,5

ELABORACIÓ

INICI 16:00h

MACERAT: 17:00h
 Inici(h): 16:50h Tª (°C): 67°C
 Inici Recirculació (h): (1:30h macerat i 15min. recirculant) **18:30h**

Aspersió (h): Fí Aspersió (h):

COCCIÓ: 20:00h
 Inici ebullició(h): 20:00h *hores*
 1ª Quota de llúpol (amargor): 20:00h
 (75 min) 2ª Q. llúpol (sabor): -
 Esterilització fermentador: 21:15h (90min) 3ª Q. llúpol (aroma): 21:35h

20 min. de repós per l'inici de recirculació: y transferència al fermentador.

REFREDAMENT: 22:00h
 Inici (h): 23:25 h Fi (h): 24:00h
 Tª al fermentador (°C): 25°C
 Densitat Producció: 1060 Volum (L): 40-38L

CONTROL DE LA FERMENTACIÓ

Día	Hora (h)	Temp. (°C)	Densitat

data inici Descens Tª 24h per la sedimentació del llevat.

ACONDICIONAT data de transvas: 9 maig 07 Densitat:

ENVASAT data de transvas: 14 maig 07 Densitat: 1005