



Data: 5/maig/07	Tipus de cervesa: Red Ale - Albert
------------------------	---

OBJECTIU					
Volum (L):	20L	Densitat Original:	1044	Densitat Final:	1005
Alcohol (%):	5,2%				

RECEPTA					
maltes i adjunts:		tipus	Pes (kg)		
	Malta Pale Ale		5		
	Malta Ambar		0,4 kg		
	Malta crystal		0,17 kg		
	Malta chocolate		0,05 kg		
Llúpol:	Amargor	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	challenger		27	7,4%	25,1
	Gust	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	challenger		5	7,4%	2,8
	Irish moss (nº Tabletats)		0,5		
	Aroma	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	East Kent Goldings		40		total EBUS
					27,9
	Llevat	tipus	Pes (g)		
	Safales S04		11,5		

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

Inici(h): 17:10 h Tª (°C): 65 °C

Inici Recirculació (h): 18:40 h (1:30h macerat i 15min. recirculant) 19:10h

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

Inici ebullició(h): 20:00 h

1ª Quota de Llúpol (amargor): hores(75 min) 2ª Q. Llúpol (sabor): (90min) 3ª Q. Llúpol (aroma): Esterilització fermentador: 20 min. de repòs per l'inici de recirculació: y transferència al fermentador.**22:30h****REFREDAMENT:** Inici (h): 10:35 h

Fi (h): 23:00 h

Tª al fermentador (°C): 26 °C

Densitat Producció: 1045

Volum (L): 21 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