



Data: 5/maig/07	Tipus de cervesa: Scottish Ale - Jordi
------------------------	---

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

RECEPTA					
maltes i adjunts:		tipus	Pes (kg)		
	Malta Pale Ale		5		
	Mallta Ambar		0,5 kg		
	Mallta crystal		0,1 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%	3,9
	Irish moss (nº Tabletats)		0,5		
	Aroma	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	East Kent Goldings		40		total EBUS
					29
	Llevat	tipus	Pes (g)		
	Safales t58		10		

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

Inici(h): 17:04h Tª (°C): 64°C

Inici Recirculació (h): 18:37 h (1:30h macerat i 15min. recirculant) 19:10h

Aspersió (h): 18:44 h Fí Aspersió (h): 19:10 h

COCCIÓ: 20:30h

Inici ebullició(h): 19:45 h

1ª Quota de llúpol (amargor):	19:45 h
(75 min) 2ª Q. llúpol (sabor):	21:00 h
(90min) 3ª Q. llúpol (aroma):	21:15 h

Esterilització fermentador: 21:00 h

20 min. de repòs per l'inici de recirculació: 21:35 h y transferència al fermentador.

22:30h**REFREDAMENT:** Inici (h): 10:10 h

Fi (h): 10:35 h

Tª al fermentador (°C): 21°C

Densitat Producció: 1052

Volum (L): 21

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