



2010

**Data:** 16-oct-10 **Tipus de cervesa:** trigo Ale **JANA A.Sanchís**

**OBJECTIU**

Volum (L): **40** Densitat Original: **1060** Densitat Final: **1008**  
 Alcohol (%): **7,0%** grado plato: **15**

**RECEPTA**

maltes i adjunts:		tipus	Pes (kg)
munt	<b>Malta Pale Ale</b>		<b>5</b>
	<b>Malta blat</b>		<b>5</b>
	<b>Malta torrada blat</b>		<b>1,5</b>

Llúpol:		tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	<b>HALLERTAUER PERLE</b>		35	8,0	17,5
	<b>0</b>		0	-	
11,5					
Gust		tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	<b>HALLERTAUER PERLE</b>		30	8,0	9,0
	<b>CASCADE</b>		42	5,4	
	Irish moss (nº Tabletas)		1		
Aroma		tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	<b>FUGGLES</b>		70	3,85	total EBUS 26,5
	<b>0</b>		0	0	
Llevat		tipus	Pes (g)		
	Safales S04		12		

**ELABORACIÓ**

**MACERAT:**

Inici(h):  Tª (°C):

Inici Recirculació (h):  (2:00h macerat i 15min. recirculant)

Aspersió (h):  Fí Aspersió (h):

**COCCIÓ:**

Inici ebullició(h):  1ª Quota de llúpol (amargor):  hores

Esterilització fermentador:  (75 min) 2ª Q. llúpol (sabor):

(90min) 3ª Q. llúpol (aroma):

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

**REFREDAMENT:** Inici (h):  Fí (h):

Tª al fermentador (°C):

Densitat Producció:  Volum (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:  Densitat:

ENVASAT ita de transvas:  Densitat: