Vine a Fer Cervesa 2010

Vine a Fer

http://vineafer.cervezas.info

Data:	16-oct-10	Tipus de cervesa:	Indian Pale Ale (I.P.A.) - Luis

OBJECTIU

Volum (L):	**20**	Densitat Original:	**1058**	Densitat Final:	**1009**
Alcohol (%):	**6,6%**	grado plato:	14,5		

RECEPTA

maltes i adjunts:

tipus	Pes (kg)	
Malta Pale Ale	**6**	
Mallta crystal	**0,5**	7,14%
Malta Trigo	**0,5**	7,14%

Llúpol:

Amargor	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	Challenger	25	6,10%	19,1

Gust	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	challenger	20	6,10%	9,2
Irish moss (nº Tabletas)		0,5		

Aroma	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	fuggles	60		**total EBUS**
				28,2

Llevat	tipus	Pes (g)
	Safale US05	10

ELABORACIÓ

preescalfar aigua a 85ºC — 66 — 26 — 68

INICI 11:30h — 16L — 18,7586207

MACERAT: **barreja feta 12:00h** — 21L — 51,8095238

Inici(h): — Tª (ºC): — añadir: 5L

Inici Recirculació (h): — *(1:30h macerat i 15min. recirculant)* — **14:00h**

Aspersió (h): — Fí Aspersió (h):

COCCIÓ: **15:30h**

Inici ebullició(h):

1ª Quota de llúpol (amargor): — *hores*

(75 min) 2ª Q. llúpol (sabor):

Esterilització fermentador: — (90min) 3ª Q.llúpol (aroma):

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

17:30h

REFREDAMENT: Inici (h): — Fi (h):

Tª al fermentador (ºC):

Densitat Producció: *51,8* — Volum (L): *21L*

CONTROL DE LA FERMENTACIÓ

Día	Hora (h)	Temp. (ºC)	Densitat

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

ACONDICIONAT ıta de transvas: — Densitat:

ENVASAT ıta de transvas: — Densitat: