Vine a Fer

Vine a Fer Cervesa 2010

http://vineafer.cervezas.info

Data:	16-oct-10	Tipus de cervesa:	Scottish Ale - Joan

OBJECTIU

Volum (L):	20	Densitat Original:	1046	Densitat Final:	1008
Alcohol (%):	5,1%	grado plato:	11,5		

RECEPTA

maltes i adjunts:

tipus	Pes (kg)	
Malta Pale Ale	5	
Mallta Ambar	0,6	10,53%
Mallta crystal	0,1	1,75%

Llúpol:

Amargor	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	Northen brewer	14	9,50%	16,6

Gust	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	Northen brewer	8	9,50%	5,7
	Irish moss (nº Tabletas)	0,5		

Aroma	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	Fuggles	40		**total EBUS**
				22,3

Llevat	tipus	Pes (g)
	Safale US05	10

ELABORACIÓ

preescalfar aigua a 85ºC

INICI 11:30h

MACERAT: **barreja feta 12:00h**

Inici(h): Tª (ºC):

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

Aspersió (h): Fí Aspersió (h):

COCCIÓ: **15:30h**

Inici ebullició(h):

hores

1ª Quota de llúpol (amargor):

(75 min) 2ª Q. llúpol (sabor):

(90min) 3ª Q.llúpol (aroma):

Esterilització fermentador:

*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: *1046* Volum (L): *22,6L*

CONTROL DE LA FERMENTACIÓ

Día	Hora (h)	Temp. (ºC)	Densitat

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

ACONDICIONAT

Data de transvas: Densitat:

ENVASAT

Data de transvas: Densitat: