

51.-Irish Stout - Dry Stout (De La Tienda del Cervecerero)

Volumen: 20 litros
Amargor: 35,7 IBU's
Densidad Original: 1045
Densidad Final: 1010
Alcohol: 4,5%ABV

Ingredientes:

2,8 Kg de Malta Pale Weyermann®
0,60 Kg de Malta Premium Pilsner Weyermann®
0,4 Kg de Cebada Tostada Weyermann®
0,2 Kg de Malta Caraaroma Weyermann®
(Añado 0,5 kg de Pale Malt antigua hasta llegar a los 4,5 kg)
40gr de Lúpulo Target de 10%AA, añadidos en los 30 últimos minutos del hervido
5 gr de Irish Moss, añadido 10 minutos antes de terminar el hervido
Levadura S-04 de Fermentis *(Hidratada un rato antes, agua hervida con azúcar)*

Macerado:

Infusión simple. 90 minutos a 66°C.
(Agua para el Mash: 15,65 L según Grainfather Calculator)
(Agua para el lavado: 13 L según Grainfather Calculator)
Lavado a 78°C

Hervido:

60 minutos

Fermentación:

7 días a 18°C
Trasegar y mantener a 18°C durante 3 semanas

Embotellado:

Añadir 5gr/Litro de azúcar o 6gr/Litro de Dextrosa. (ver abajo)

Notas de la elaboración: (jueves 14/6/18)

- 1.-El día antes he pesado las maltas, preparado el agua (la de lavado la bajo a 5,5 de pH con 1 mL de ácido fosfórico) y la bolsa de lúpulo...
- 2.-Durante el macerado remuevo una vez el grano, haciéndolo con calma no hay problema.
- 3.-Antes de hervir tengo 24 L en la G.F. con una densidad de 1045 y un pH de 5,2 (corregido con 1 mL de ácido fosfórico) Según Grainfather Calculator, con esos datos la eficiencia del macerado ha sido del ¡78%!
- 4.-Añado el lúpulo 30' antes de acabar (en una bolsa cerrada con alambre de inox, sin anudar, holgada...) y el Irish Moss 10' antes de acabar el hervido.
- 5.-Después de hervir tengo 21 L en la G.F.
- 6.-Al fermentador pasan 20 L apurando mucho (soplado en el enfriador, recuperando el fondo de la G.F. manualmente... la receta ha ido algo justa de agua, un litro o dos más no hubiera estado mal.
- 7.-Esos 20 L en el fermentador tienen una densidad de 1050 (más alta de lo previsto, pero no la corrijo...) equivalente a 13°Brix en el refractómetro. La T es de 19°C en el Taller y el fermentador marca 19/20°C. A las pocas horas empieza a burbujear el airlock.
- 8.-Con limpieza incluida, 6 horas... menos no me parece posible de momento...
- 9.-Tras 11 días de fermentación primaria, la paso a un bag in box para hacer la fermentación secundaria (o mejor dicho, el acondicionamiento). La densidad es de 1010 con 6,5°Brix. La T del taller es de 19°C.
- 10.-Se queda madurando tres semanas, a una T°C entre 17 y 19 (ayudado con packs de congelación)
- 11.-Trasvaso al cubo de carbonatación (aparecen 19L con muy poco peso...) y le añado, de acuerdo con la T de 20°C a la que se va a embotellar 5,3 gr/L de dextrosa, según calculadora ACCE para 2 volúmenes de CO2. Se embotella sin nada especial que anotar.