

50.-Munich Helles Lager (de La Tienda del Cervecerero)

Volumen: 20 Litros
Amargor: 20,2 IBU's
Densidad Original: 1048
Densidad Final: 1008
Alcohol: 5,2 ABV

Ingredientes:

2,12Kg de Malta Pilsner Weyerman®
1,78Kg de Malta Premium Pilsner Weyermann®
(Pongo 2,12+1,78=3,90 de la Premium)
0,20Kg de Malta CaraHell Weyermann®
0,14Kg de Malta Carapils Weyermann®
(Añado 0,76 Kg de Malta Pilsner/Lager -un poco vieja- hasta completar 5 Kg en total)
20gr de Lúpulo Hallertau Tradition(6,7%) añadido a falta de 60 minutos para terminar el hervido.
4,5gr de Lúpulo Hallertau Mittelfruch(5,2%) añadido a falta de 3 minutos para terminar el hervido.
7,5gr de Lúpulo Hallertau Mittelfruch(5,2%) añadido cuando se termine el hervido.
5gr. de Irish Moss, añadido 10 minutos antes de terminar el hervido.
(Se me olvida ponerlo...)
Levadura S-23 de Fermentis
(Hidratada una hora antes, agua hervida con azúcar)

Macerado:

(Agua para el Mash: 17 L según Grainfather Calculator)
30 minutos a 50°C
30 minutos a 64°C
(Agua para el lavado: 13 L según Grainfather Calculator)
Lavado a 78°C

Hervido:

75 minutos

Fermentación:

7 -10 días a 12°C *(En nevera, regulada con Inkbird 308 a 12°C con +2°C de diferencial, oscilando pues entre 12 y 14)*
2 días a 18°C
20 días a 2°C *(En nevera, regulada con Inkbird 308 a 2°C con +2°C de diferencial, oscilando pues entre 2 y 4°C)*

Embotellado:

6gr/Litro de azúcar o 6,5gr/litro de Dextrosa *(pongo 7 gr/L de Dextrosa)*

Notas de la elaboración: (viernes 8/6/18)

- 1.-Los 13 litros del agua de lavado tienen un pH de 7. Añado 1 ml de ácido fosfórico y el pH baja a 5,5.
- 2.-Durante el macerado, a mitad más o menos, paro la bomba, levanto la tapa perforada superior y remuevo (siguiendo las indicaciones de Raulito). En el proceso se hunde y desaparece sumergida en el grano la pieza superior del rebosadero, que no logro encontrar. Estirando un poco el tubo superior, y con el filtro/colador superior que uso, el proceso puede seguir sin demasiado problema...
- 3.-A un tercio del macerado tomo una muestra, la enfrío y le mido un pH de 5,6. Añado 0,6 ml de ácido fosfórico, espero un poco, tomo otra muestra, la enfrío y tiene un pH de 5,5. Con otros 0,6 ml de fosfórico el pH baja a 5,4. Añado otros 0,6 ml y "supongo" sin medirlo- que el pH habrá bajado a 5,3.
- 4.-Justo antes de hervir tengo 24 L de mosto, con una densidad de 1044. Le mido el pH y resulta ser de 5,5 ??? Con esos datos, Grainfather Calculator da una eficiencia del 69% en el macerado, ¡no está mal!
- 5.-Se me olvida añadir el Irish Moss al final del hervido :-)
- 6.-El último lúpulo añadido al apagar el hervor se mantiene en el mosto muy poco tiempo ???
- 7.-Se enfría el mosto a 17°C pasando al fermentador 21 L (estreno el inox de Grainfather) con una densidad de 1052, y el refractómetro marca 13,4 °Brix.
- 8.-Inoculo con la levadura hidratada, que estaba medianamente activa, y lo meto en la nevera. Regulo esta a 12°C con un diferencial de +2°C, de manera que trabajará entre 12 y 14; en la levadura pone que el rango óptimo es entre 11 y 15.
- 9.-Observo que el nuevo fermentador inox Grainfather tiene el grifo de salida muy-muy alto, y que sus diámetros

interior/exterior no se me adaptan a los tubos de silicona y de pvc que tengo... así que tendrá que sacarse la cerveza por arriba sifonando.

10.-14 días después la dejo fuera de la nevera para la pausa del diacetilo. La densidad es de 1010 con 6,5°Brix.

11.-4 días después la paso a un bag in box y vuelvo a meterla en la nevera, regulada a 8°C con un diferencial de 2°C. El tema de la conexión grifo-manguera se ha solucionado a la perfección con una llave de manguera, que encaja perfectamente en el grifo. Y se agradece que este esté alto, se evita pillar mucho residuo del fondo, y se puede inclinar con cuidado para apurar sin problema.

12.-Después de tres semanas de maduración en la nevera (ver arriba) la dejo fuera para que coja un poco de temperatura (16°C tiene el Taller) y no embotellar demasiado frío. Aprovecho para ponerle 10 ml de Issinglass, agitando suavemente el bag in box.

13.-Tras 23 días de maduración, se embotella. Han salido un poco más de 19 L, que para 2,5 volúmenes de CO₂ a 21°C necesitan según ACCE 7,5 gr/L de dextrosa, mientras que en LTC hablan de 6,5. Decido carbonatar con 7 gr/L, valor intermedio entre ambos. Nada especial que observar.

14.-Tras el periodo de carbonatación y guarda habituales, se prueba... resulta que la espuma no se sostiene ni cinco segundos y que el gas es muy escaso (ambas cosas se mantendrán meses después) de sabor no está mal, pero sin gas no se aprecia bien.

15.-En el Congreso ACCE 2019 en Bilbao, se prueba esta cerveza en el “Rincón de los Defectos”, y se concluye que se usó una levadura mala y en poca cantidad.

F I N