

56.- German Pilsener / Pils - (De LTC, con algún cambio) - 23/02/2020

Volumen: 22 Litros (22,5)

Color: 4,1 EBC

Amargor: 41,8 IBU's

Densidad Inicial: 1047 (1048)

Densidad Final: 1011 (1015)

Alcohol: (4,4)% (ABV)

Fermentables:

- 1.-4 Kg de Malta Pilsner Premium Weyermann® (PPG: 80; EBC: 2)
- 2.-0,4 Kg de Malta Carapils Weyermann® (PPG: 75; EBC: 5)
- 3.-Cascarilla de arroz, un poco

Maceración:

Agua para macerado: 15,4 litros

Agua para lavado a 78°C: 16,6 litros

- 1.-Temperatura 50°C, 30 minutos
- 2.-Temperatura 62°C, 20 minutos
- 3.-Temperatura 72°C, 20 minutos
- 4.-Temperatura 78°C, 10 minutos

Hervido:

90 minutos en total

Lúpulos:

- 1.- 30 gr. de Lupulo Tettnanger 4% hervido 80 minutos
- 2.- 30 gr. de Lupulo Tettnanger 4% hervido 60 minutos
- 3.- 30 gr de Lupulo Hallertau Mitterfruch hervido 15 minutos

Irish Moss: 5 gr cuando falten 15 minutos

Levadura:

30 gr de Levadura S-189 o W34/70 o Urquell Lager (W34/70)

Fermentación:

- 1.-12°C hasta 1011 de densidad (1015 en 19 días)
- 2.-Subir a 18°C durante 2 días. (3 días)
- 3.-Maduración: 1°C durante 8 semanas (5 semanas)

Embotellado:

Volúmenes de CO₂: 2.2 (según ACCE, 2.5)

Agente: Dextrosa

Concentración: 5,9 gr/L con 18°C al final de la fermentación, según ACCE; 5,6 según GF => calculo el priming para 5,8 gr/L

Notas de elaboración: (23/02/20)

1	pH agua de lavado: 7,1	Ácido fosfórico: 1,5 ml	pH corregido: 5,4
2	A mitad del macerado pH: 5,5 °Brix: 14,8	Ácido fosfórico: - D. equiv: 1055	pH corregido: 5,5 Densímetro: 1055 - OK
3	Preboil (después del lavado) pH: 5,4 °Brix: 11,2 Volumen: 28 litros	Ácido fosfórico: - D. equiv: 1041 Rendimiento: 84 % (GF)	pH corregido: 5,4 Densímetro: 1040 - OK
4	A mitad del hervido pH: 5,3 °Brix: 12,4 Volumen: 26,5 litros	Ácido fosfórico: - D. equiv: 1046	pH corregido: 5,3 Densímetro: 1046 - OK
5	En el fermentador (frío, sin lev.) pH: 5,3 °Brix: 13 Volumen: 22,5 litros (Vol*D)antes de hervir => 28 Litros * 40 = 1120 (Vol*D)después de hervir => 22,5 Litros * 49 = 1102 - OK	Ácido fosfórico: - D. equiv: 1048	pH corregido: 5,3 Densímetro: 1049 - OK
6	Levadura (y nutrientes) Seca: 3 sobres de W34/70, hidratada	Temp. inoculado: 18°C	Temp. regulada a [11,5-12,5]°C, media 12°C
7	Fermentación Primario 1015 en 19 días en total	Secundario: No Maduración: 33 días en total	Stop Diacetilo: Sí 3 días a 18°C
8	Embotellado Priming directo a botella, 5,8 gr/l	19,5 litros en botella	Carbonatación: 3 semanas a 21°