

57.-Irish Stout – (De un Kit Muntons Premium de 1,5 kg) - 25/02/2020

Volumen: 23 Litros

Color: 220-290 EBC

Amargor: 37-51 IBU's

Densidad Inicial: 1036-1040-1044 ¡a voluntad! (1045)

Densidad Final: 1008 (1015)

Alcohol: (4)% (ABV)

Fermentables:

1.- Un Kit Muntons de 1,5 kg

2.- 1100 gr de Extracto seco (8 EBC)

3.- 235 gr de azúcar Candy oscuro (650 EBC)

4.- 500 gr de azúcar blanco para conseguir la densidad más alta de las recomendadas

Maceración:

No se aplica

Hervido:

No se aplica

Lúpulos:

Infusión de 24 gr de Hallertau Mittelfruch

Irish Moss: No se aplica

Levadura:

Safale us-05 de Fermentis, sin hidratar

Fermentación:

1.- 17 días a 18°C

2.- 3 días a 3°C

Embotellado:

Volúmenes de CO₂: 1,8 (según ACCE, 1,6/2)

Agente: Dextrosa

Concentración: 4,1 gr/L con 18°C al final de la fermentación

Notas de elaboración: (//20)

5	En el fermentador (frío, sin lev.) °Brix: 11,4 Volumen: 23 litros	D. equiv: 1045	Densímetro: 1044 - OK
6	Levadura (y nutrientes) Seca sin hidratar, directa al mosto	Temp. inoculado: 21-22°C	Sin regular de momento y luego regulada a [17,18]°C
7	Fermentación Primario 17 días en total	Secundario: No	Cold Crash: Sí 3 días a 3°C
8	Embotellado Priming directo a botella Carbonatación: 4 semanas a 20-21°C	1,8 vol. CO ₂ 4,1 gr/L	Calculado para 25L, me faltan 80 ml para 23L!!!