

58.- Cream Ale - (De Brewer's Friends, modificada por mí) - 25/03/2020

Volumen: 20 Litros

Color: 10 EBC

Amargor: 27 IBU's

Densidad Inicial: 1061 *(1069)*

Densidad Final: 1015 *(1021)*

Alcohol: *6,1%* (ABV)

Fermentables:

- 1.-4,5 kg de Malta Pale Weyermann® (PPG: 80; EBC: 8)
- 2.-0,5 kg de Malta CaraPils Weyermann® (PPG: 75; EBC: 4)
- 3.-0,5 kg de Malta Pils Weyermann® (PPG: 80; EBC: 4)
- 4.-0,2 kg de Malta Clara de Trigo Weyermann® (PPG: 85; EBC: 4)
- 5.- Cascarilla de arroz, un poco *(3 puñados)*

Maceración:

Agua para macerado: 18,9 litros *(19 l)*

Agua para lavado a 78°C: 10,7 litros *(11 l)*

- 1.-Temperatura 37°C, 20 minutos (Etapa ácida) *(remuevo al final)*
- 2.-Temperatura 62°C, 20 minutos (Etapa beta-amilasas) *(remuevo al final)*
- 3.-Temperatura 72°C, 45 minutos (Etapa alfa-amilasas)
- 4.-Temperatura 75°C, 10 minutos (Mash-out)
- 5.-Lavado 20 minutos a 78°C

Hervido:

75 minutos en total

Lúpulos:

- 1.-15 gr de Cascade cuando falten 60 minutos *(20 gr)*
 - 2.-15 gr de Hallertau Tradition cuando falten 20 minutos *(25 gr)*
 - 3.-15 gr de Cascade cuando falten 20 minutos *(20 gr)*
 - 4.-15 gr de Hallertau Tradition cuando falten 5 minutos *(20 gr)*
- (Corregidas las cantidades según la edad de los lúpulos)

Irish Moss: 5 gr cuando falten 15 minutos *(se lo pongo cuando faltan 5 minutos)*

Levadura:

Un sobre de Fermentis Safale S-04 *(sin hidratar, con el mosto a 17°C)*

Fermentación:

- 1.- *22* días a *20*°C
- 2.- *3* días a *2*°C en ColdCrash

Embotellado:

Volúmenes de CO₂: *2,5* (según ACCE, 7,6 gr/l; según GF, 7,2 gr/l; según XLS, 7,7 g/l)

Agente: Dextrosa

Concentración: *7,2* gr/L con *20*°C al final de la fermentación

Notas de elaboración: (25/03/20)

1	pH agua de lavado: 6,9	Ácido fosfórico: 1,5 ml	pH corregido: 5,6
2	A mitad del macerado (+/-) pH: 5,6 °Brix: 11,2°B	Ácido fosfórico: 0 ml D. equiv: 1044	pH corregido: 5,6
3	Preboil (después del lavado) pH: 5,5 °Brix: 15,6°B Volumen: 24 litros	Ácido fosfórico: 0 ml D. equiv: 1062 Rendimiento: 85 % (GF)	pH corregido: 5,5 Densímetro: 1062
4	A mitad del hervido (+/-) pH: 5,5 °Brix: 15,6°B Volumen: 22,5 litros	Ácido fosfórico: 0 ml D. equiv: 1062	pH corregido: 5,5 Densímetro: 1064
5	En el fermentador (ya en frío) pH: 5,5 °Brix: 18,2°B Volumen: 18 litros (Vol*D)antes de hervir => Litros 24*62 = 1488 (Vol*D)después de hervir => Litros 18*69 = 1242 Δ=16% ???	Ácido fosfórico: 0 ml D. equiv: 1073	pH corregido: 5,5 Densímetro: 1069
6	Levadura (y nutrientes) <i>Seca Safale S-04 sin hidratar</i>	Temp. inoculado: 17°C	T a [19,5-20]°C (ajuste 20° - 0,5°)
7	Fermentación Primario 22 días en total	Secundario: No	Cold Crash: Sí 3 días a 2°C
8	Embotellado Priming directo a botella 158 g de Dextrosa en 440 ml de priming		Carbonatación 3 semanas a 20°C