

62.- Belgian Pale Ale – (LTC) – 13/05/2021 (en Beranui)

Previsto:

Volumen: **20** Litros (*18,8 l embotellados*)

Color: **22,3** EBC

Amargor: **25,1** IBU's

Densidad Inicial: **1051** (*1052*)

Densidad Final: **1011** (*1011*)

Alcohol: **5,2** % (ABV)

Fermentables: (4,9 kg de Malta en total)

- 1.- **3,4** kg de Malta Pilsen Premium Weyermann
- 2.- **0,5** kg de Malta Munich Tipo II Weyermann
- 3.- **0,3** kg de Malta Carabelge Weyermann
- 4.- **0,3** kg de Malta Aromática
- 5.- **0,3** kg de Malta Abbey Weyermann
- 6.- **0,1** kg de Malta Special Carafa II Weyermann
- 7.- Cascarilla de arroz, **un poco**

Maceración:

Agua para macerado: **16,7** litros según fórmula de GF (en su manual)

Agua para lavado a 78°C: **15,6** litros según fórmula de GF (en su manual)

- 1.- Infusión simple a **67°C** durante **60** minutos
- 2.- Mash-out a **78°C** **15** minutos
- 3.- Lavado >**20** minutos a **78°C**

Hervido:

60 minutos en total

Lúpulos:

- 1.- **40** g de Styrians Goldings cuando faltan **60** minutos de hervido
- 2.- **23** g de Saaz (pellets) cuando faltan **15** minutos de hervido

Irish Moss: **5** g cuando faltan **10** minutos de hervido

Potenciador espuma: **6** g cuando faltan **10** minutos de hervido

Nutrientes para la levadura: **4** gr cuando faltan **10** minutos de hervido

Una naranja: bien lavada, se echa el zumo y las dos cáscaras al acabar el hervido y se dejan esas cáscaras mientras se enfría.

Levadura¹:

2 sobres de Fermentis T-58

Temperatura de trabajo: 15-25 °C, idealmente **15-20°C**

Temperatura inicial de fermentación: **22,5°C**

Fermentación:

- 1.- **14** días a **20°C**
- 2.- **14** días a **12°C**
- 3.- **2** días a **3°C**

¹ Al acabar de hervir, no es posible enfriar el mosto ya que se suelta el filtro (;abrazadera!) y se taponan todo. Se sifona al fermentador, y se deja enfriar hasta el día siguiente. Cuando ha bajado la T°C lo suficiente, se inocula la levadura. O sea, un NO-CHILL obligado :-)

Embotellado:

Volúmenes de CO₂: Según ACCE, el intervalo para una BPA es de 1,9 a 2,5 Volúmenes de CO₂. Tomo el valor intermedio de 2,3 como punto de partida. Calculo el priming para 25 litros, T=11°C (ya que algo ha fermentado a esa T) , densidad 1011.

Agente: Dextrosa

Concentración: Según LTC, deberían usarse 7,2 g/L de dextrosa. Con los datos anteriores, la calculadora ACCE propone 5,3 g/l, el BeerSmith propone 4,6 g/l y la calculadora Excel propone 5,4 g/l. La media de los tres valores es 5,1 g/l, y es la que uso para calcular el priming (128 g de Dextrosa en 500 ml de priming)

Notas de elaboración: (13/05/2021)

3	Preboil (después del lavado) °Brix: 12 Volumen: 27 litros	D. equiv.: 1048 Rendimiento: 86 % (GF)	Densímetro: 1048
5	En el fermentador (ya en frío) °Brix: 13,6 Volumen: 21,5 litros (Vol*D)antes de hervir => (Vol*D)después de hervir =>	D. equiv: 1054 27,0 Litros * 48 = 1296 21,5 Litros * 52 = 1118 (15%)	Densímetro: 1052
6	Levadura (y nutrientes) Seca sin hidratar Nutrientes: Sí / Potenciador: Sí	Temp. inoculado: 22,5°C	T a [19,8 – 20,1]°C (ajuste 20,1° – 0,3°)
7	Fermentación primaria 14 días a 20°C (DF=1014) 18 días a 11°C (DF=1011) 32 días en total	Secundario: No	Cold Crash: Sí 2 días a 3°C
8	Embotellado Priming directo a botella 128 g de Dextrosa en 500 ml de priming	Carbonatación 23 días a 20°C	