

## 63.- IPA Inglesa – (LTC) – 19/06/2021

### Previsto:

Volumen: **20** Litros (20,3)  
Color: 19 EBC  
Amargor: 49 IBU  
Densidad Inicial: **1060** (1052)  
Densidad Final: **1010** (1012)  
Alcohol: 6,6 % (ABV)

### Fermentables:

- 1.- **4,5** kg de Malta Pale Weyermann
- 2.- **0,3** kg de Malta CaraHell Weyermann
- 3.- **0,3** kg de Malta CaraRed Weyermann
- 4.- **0,05** kg de Malta Carafa Special Tipo I Weyermann (*Malta Especial Weyermann*)
- 5.- Cascarilla de arroz, un poco  
(Total, **5,150** g)

### Maceración:

Agua<sup>1</sup> para macerado: **15,5** l  
Agua para lavado a 78°C: **17** l

- 1.- Infusión simple a **64°C** durante **75**<sup>2</sup>
- 2.- Mash-Out de **10'** a **76°C**, iniciando ya el lavado.
- 3.- Lavado > **20** minutos a **78°C**

### Hervido:

**60** minutos en total

### Lúpulos:<sup>3</sup>

- 1.- **50** g de East Kent Golding cuando faltan **60** minutos de hervido<sup>4</sup>
- 2.- **30** g de East Kent Golding cuando faltan **10** minutos de hervido
- 3.- **20** g de East Kent Golding cuando faltan **3** minutos de hervido
- 4.- **20** g de Admiral (pellets) cuando faltan **3** 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** g cuando faltan **10** minutos de hervido

**Remolino:** **3'** vigoroso, **12'** de reposo, la T baja a **82°C**

### Levadura:

**2** sobres de Fermentis **S-04**<sup>5</sup>

Temperatura de trabajo: **12-25°C**, idealmente **15-20°C**

Temperatura inicial de fermentación: **22,4°C** (pongo un poco de hielo en la funda del fermentador,

- 1 Quiero 20 l en botella, como tengo una pérdida media de 12,5 l en cada elaboración (grano, hervido, fermentador) necesitaré 32,5 l. Escojo la relación de empaste en el macerado de 3, así que  $3 \times 5,15 = 15,5$  l, quedando 17 para el lavado. Al empezar el macerado, parecía demasiado espeso, así que he pasado un litro del lavado al macerado (16,5 / 16 por tanto)
- 2 Removido un par de veces, al principio tragaba mal el recirculado y así se ha arreglado.
- 3 Se usa el cesto para no tener atascos.
- 4 Pruebo a pasarle el minipimer un poco, no se nota demasiado...
- 5 Sin hidratarla

la T del Taller está a 22°C.

### Fermentación:

- 1.- 17 días a 20°C
- 2.- 4 días a 3°C (choque frío)

### Embotellado:

Volúmenes de CO<sub>2</sub>: 2,2 (elegido buscando en la red, en la zona media)

Agente: Dextrosa

Concentración: 6,3g/l con 20°C al final de la fermentación (media entre ACCE, LTC y Excel propia)

### Notas de elaboración: (19/06/21)

1	<b>pH agua de lavado:</b>	Ácido fosfórico: <b>1,5 ml</b>	pH corregido:
3	<b>Preboil</b> (después del lavado) °Brix: <b>11,8</b> Volumen: <b>28</b> litros	D. equiv.: <b>1047</b> Rendimiento: <b>80%</b> (GF)	Densímetro: <b>1045</b>
5	<b>En el fermentador (ya en frío)</b> °Brix: <b>13</b> Volumen: <b>23</b> litros (Vol*D)antes de hervir => (Vol*D)después de hervir =>	D. equiv: <b>1052</b> 28 Litros * 45 = 1260 23 Litros * 51 = 1173 (7 %)	Densímetro: <b>1051</b>
6	<b>Levadura (y nutrientes)</b> Seca <b>sin hidratar</b> Nutrientes: <b>Sí</b> / Potenciador: <b>Sí</b>	Temp. inoculado: <b>22,4°C</b>	T a [ <b>19,8 – 20,1</b> ]°C (ajuste 20,1° – 0,3°)
7	<b>Fermentación</b> Primario 17 días en total	Secundario: No	Cold Crash: <b>Sí</b> 4 días a 3°C
8	<b>Embotellado</b> Priming directo a botella 6,3 g/l	<b>Carbonatación</b> 46 días a 20°C	