

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:

Agua¹ para macerado: **15,5** l
Agua para lavado a 78°C: **17** l

- 1.- Infusión simple a **64°C** durante **75**²
- 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:³

- 1.- **50** g de East Kent Golding cuando faltan **60** minutos de hervido⁴
- 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**⁵

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 CO₂: 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	pH agua de lavado:	Ácido fosfórico: 1,5 ml	pH corregido:
3	Preboil (después del lavado) °Brix: 11,8 Volumen: 28 litros	D. equiv.: 1047 Rendimiento: 80% (GF)	Densímetro: 1045
5	En el fermentador (ya en frío) °Brix: 13 Volumen: 23 litros (Vol*D)antes de hervir => (Vol*D)después de hervir =>	D. equiv: 1052 28 Litros * 45 = 1260 23 Litros * 51 = 1173 (7 %)	Densímetro: 1051
6	Levadura (y nutrientes) Seca sin hidratar Nutrientes: Sí / Potenciador: Sí	Temp. inoculado: 22,4°C	T a [19,8 – 20,1]°C (ajuste 20,1° – 0,3°)
7	Fermentación Primario 17 días en total	Secundario: No	Cold Crash: Sí 4 días a 3°C
8	Embotellado Priming directo a botella 6,3 g/l	Carbonatación 46 días a 20°C	