

64.-Wheat Tripel – (De un Kit Brewferm de 1,5 kg) – 20/06/2021

Volumen: 9 Litros

Color: EBC

Amargor: IBU's

Densidad Inicial: 1075 (1069)

Densidad Final: 1008 (1010)

Alcohol: 9,2 % (ABV)

Fermentables:

1.- Un Kit Brewferm de 1,5 kg

2.- 700 g de Extracto seco (8 EBC)

3.- 190 g de Dextrosa

Maceración: No se aplica

Hervido: No se aplica

Lúpulos: No se aplica

Irish Moss: No se aplica

Otros adjuntos: No se aplica

Levadura:

Safale WB-06 de Fermentis, sin hidratar

Fermentación:

1.- 20 días a 20°C

Embotellado:

Volúmenes de CO₂: 2,4

Agente: Dextrosa

Concentración: 7,1 g/L con 20°C al final de la fermentación

Notas de elaboración: (//20)

5	En el fermentador (frío, sin lev.) °Brix: 17,2 Volumen: 10,5 litros	D. equiv: 1069	Densímetro: 1069 - OK
6	Levadura (y nutrientes) Seca sin hidratar, directa al mosto	Temp. inoculado: 22,5°C	Sin regular, el Taller está a 20°C aprox
7	Fermentación Primario 20 días en total	Secundario: No	Cold Crash: Sí 2 días a 3°C
8	Embotellado Priming directo a botella Carbonatación: 44 días a 20°C	2,4 vol. CO ₂ 7,1 g/L de Dextrosa	