

67.- Cream Ale – (LTC) – 29/01/2022

Previsto:

Volumen: 20 Litros

Color: 9 EBC

Amargor: 19 IBU's

Densidad Inicial: 1054 (1051)

Densidad Final: 1009

Alcohol: % 5,8 (ABV)

Fermentables:

- 1.- 4 kg de Malta Pale Ale
- 2.- 0,15 kg de Malta CaraBelge
- 3.- 0,35 kg de azúcar blanca cuando falten 5' de hervido
- 4.- Cascarilla de arroz, **un poco**

Maceración:

Agua para macerado: **15** litros (según GF y mis cálculos)

Agua para lavado a 78°C: **16** litros (según GF y mis cálculos)

- 1.- Temperatura **66°C**, **75** minutos (Infusión simple)
- 2.- Temperatura **78°C**, iniciando ya el lavado (Detención de la actividad enzimática, "mash-out", **10'**)
- 3.- Lavado **>20** minutos a **78°C**

Hervido:

60 minutos en total.

Lúpulos:

- 1.- **38** g de Saphir cuando falten **60** minutos de hervido
- 2.- **25** g de Saphir cuando falten **5** minutos de hervido

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

Levadura:

Primera levadura:

1 sobre de US-05

Temperatura de trabajo: 15-22 °C

Temperatura real de inoculado: **19°C**

Segunda levadura:

1 sobre de W34/70

Temperatura de trabajo: 9-22/12-15°C

Temperatura real de inoculado: **19°C**

Nutrientes de levadura: **SÍ**, **4** g a **10'** del final del hervido

Potenciador de espuma: **SÍ**, **4** g a **10'** del final del hervido

Fermentación:

- 1.- **6** días con US-05 a **19°C**. Cambio de fermentador.
- 2.- **21** días con W34/70 a **8/10°C** (31 días)

Embotellado:

Volúmenes de CO₂: **2,5** (según ACCE, 2,6/2,7)

Agente: Dextrosa

Concentración: **6 g/l** con **10°C** al final de la fermentación (promedio de LTC, ACCE, HC, GF, BF, BS)

Notas de elaboración: (29/01/21)

1	pH agua de lavado:	Ácido fosfórico: 1,5 ml	pH corregido:
3	Preboil (después del lavado) °Brix: 10,4 Volumen: 27,4 litros	D. equivalente: 1041 Rendimiento: 88% (GF)	Densímetro: 1040
4	Al final del hervido (en caliente aún) °Brix: 12,8 Volumen: 24,5 litros	D. equivalente: 1050	Densímetro: 1050
5	En el fermentador (ya en frío, sin leva) °Brix: 13 Volumen: 21,5 litros (Vol*D)antes de hervir => 27,4 Litros * 40 = 1096 (Vol*D)después de hervir => 21,5 Litros * 51 = 1096 OK	D. equivalente: 1051	Densímetro: 1051
6	Levadura (y nutrientes) 1ª US-05 directa; 2ª W34/70 Nutrientes: Sí / Potenciador: Sí	1ª Temp. inoculado: 19°C 2ª Temp. inoculado: 19°C	Ajuste 1º: 19,2±0,4°C Ajuste 2º: 10±0,5°C
7	Fermentación Primario en dos veces 6 + 31 días en total	Secundario: No	Cold Crash: Sí 3 días a 2°C
8	Embotellado Priming directo a botella 6 g/l	Carbonatación 31 días a 21°C	