



Data:	19-abr-08	Tipus de cervesa:	NATXOCOLATE - Brown Ale
--------------	-----------	--------------------------	-------------------------

OBJECTIU			
Volum (L):	20L	Densitat Original:	1052
Alcohol (%):	5,6%	Densitat Final:	1010

RECEPTA			
maltes i adjunts:		tipus	Pes (kg)
	malta pale		7
	Malta chocolate		0,5
Llúpol:	Amargor	tipus	Pes (g)
		Northern Brewer	20
			8,5%
			21,25
	Gust	tipus	Pes (g)
		EK golding	10
			6,3%
			4,725
		Irish moss (nº Tabletats)	0,5
	Aroma	tipus	Pes (g)
		EK golding	20
			% alfa-ac
			total EBUS
			25,975
	Llevat	tipus	Pes (gr)
		Safales S04	11,5

ELABORACIÓ		preescalfar aigua a 80°C	
		INICI 15:30h	
MACERAT:	preparat a 17:00h		
Inici(h):	15:30	Tª (°C):	64
Inici Recirculació (h):	16:10	(1:30h macerat i 15min. recirculant) 19:00h	
Aspersió (h):		Fí Aspersió (h):	
COCCIÓ:	20:00h		
Inici ebullició(h):	18:45	hores	
		1ª Quota de llúpol (amargor):	18:45
		(75 min) 2ª Q. llúpol (sabor)+Irish moss:	20:45
		(90min) 3ª Q. llúpol (aroma):	21:00
Esterilització fermentador:			
20 min. de repòs per l'inici de recirculació: 21:20 y transferència al fermentador.			
		22:00h	
REFREDAMENT:	Inici (h):	21:30	Fi (h): 21:45
Tª al fermentador (°C):			
Densitat Producció:	1052	Volum (L):	20,5 L

CONTROL DE LA FERMENTACIÓ

Día	Hora (h)	Temp. (°C)	Densitat

data inici Descens Tª 24h per la sedimentació del llevat.

ACONDICIONAT

Data de transvas: Densitat:

ENVASAT

Data de transvas: Densitat: