Vine a Fer

Vine a Fer Cervesa 2008

http://vineafer.cervezas.info

Data:	19-abr-08	Tipus de cervesa:	Red Ale - Joan

OBJECTIU

Volum (L):	20L	Densitat Original:	1044	Densitat Final:	1005
Alcohol (%):	5,2%				

RECEPTA

maltes i adjunts:

tipus	Pes (kg)
Malta Pale Ale	5
Mallta crystal	0,5 kg
Malta chocolate	0,05 kg

Llúpol:

Amargor tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
Northern Brewer	15	8,5%	15,93

Gust tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
EK golding	15	6,3%	7,08
Irish moss (nº Tabletas)	0,5		

Aroma tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
East Kent Goldings	40		total EBUS 23,01

Llevat tipus	Pes (g)
Safales S04	11,5

ELABORACIÓ

preescalfar aigua a 80ºC
INICI 15:30h

MACERAT: **preparat a 17:00h**

Inici(h): *16:00* Tª (ºC): *62*

Inici Recirculació (h): *18:00h* *(1:30h macerat i 15min. recirculant)* **19:00h**

Aspersió (h): Fí Aspersió (h):

COCCIÓ: **20:00h**

Inici ebullició(h):

	hores
1ª Quota de llúpol (amargor):	*18:55*
(75 min) 2ª Q. llúpol (sabor)+Irish moss:	*20:00*
(90min) 3ª Q.llúpol (aroma):	*20:20*

Esterilització fermentador:

20 min. de repós per l'inici de recirculació: y transferencia al fermentador.

22:00h

REFREDAMENT: Inici (h): Fi (h):

Tª al fermentador (ºC):

Densitat Producció: *1046* Volum (L):

CONTROL DE LA FERMENTACIÓ

Día	Hora (h)	Temp. (ºC)	Densitat

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

ACONDICIONAT

Data de transvas: Densitat:

ENVASAT

Data de transvas: Densitat: