



Data: 19-abr-08	Tipus de cervesa: Scottish Ale - Adri
------------------------	--

OBJECTIU

Volum (L):	20L	Densitat Original:	1046	Densitat Final:	1008
Alcohol (%):	5,1%				

RECEPTA

maltes i adjunts:	tipus	Pes (kg)
	Malta Pale Ale	5
	Malta Ambar	0,6 kg
	Malta caramalt	0,1 kg

Lúpul:	Amargor	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	EBUS
	challenger		30	6,7%	25,125
	<i>50 gr que hirvieron 60 min.</i>				

Gust	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	challenger	5	6,7%	3,9
	<i>5 gr a los 35min de hervir</i>			
	Irish moss (nº Tabletas)	0,5		

Aroma	tipus	Pes (g)	% alfa-ac	
	East Kent Goldings	40		total EBUS
	<i>40 gr a los 60 minutos como cuota final</i>			

Llevat	tipus	Pes (g)
	Safales t58	10

71,5
64
1,1171875 1,2959375

ELABORACIÓ

preescalfar aigua a 80°C

INICI 15:30h

MACERAT: preparat a 17:00h

Inici(h):	16:05	Tª (°C):	62
Inici Recirculació (h):	17:35	(1:30h macerat i 15min. recirculant)	19:00h

Aspersió (h):	18:00	Fi Aspersió (h):	18:45
---------------	-------	------------------	-------

COCCIÓ: 20:00h

Inici ebullició(h):	21:22	1ª Quota de llúpul (amargor):	21:22
		(75 min) 2ª Q. llúpul (sabor)+Irish moss:	22:00
Esterilització fermentador:		(90min) 3ª Q. llúpul (aroma):	22:25

20 min. de repòs per l'inici de recirculació: 22:50 y transferència al fermentador.

22:00h

REFREDAMENT: Inici (h): 23:10 Fi (h): 23:45

Tª al fermentador (°C):	25°	Volum (L):	
Densitat Producció:	1044		

CONTROL DE LA FERMENTACIÓ

Dia	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:	
-------------------	--	-----------	--