



<b>Fecha:</b>	<b>Tipo de cerveza:</b>	<b>Zhykuta: Cascade hop</b>
---------------	-------------------------	-----------------------------

**OBJETIVO**

Volumen (L):	<b>11</b>	Densidad Original:	<b>1044</b>	Densidad Final:	<b>1010</b>
Alcohol (%):	<b>4,6%</b>	grado plato:	<b>11</b>		

**RECETA**

maltas y adjuntos:	tipos	Peso (kg)	
	Malta base	<b>3,2</b>	83,33%
	Malta coloreadas y Laminados	<b>0,64</b>	16,67%

**Lúpulo:**

Amargor y Sabor	adición	tiempo cocción	
(incluye irish moss) 1ª Cuota	al inicio	30min	
Aroma			<b>total EBUS</b>
2ª Cuota	apagar fuego	hop Back	<b>21,95</b>

  

Levadura	tipo	Peso (g)	
	HB yeast 6gr		1 sobre



**ELABORACIÓN**

**Temporización**

30 min	<b>MACERADO:</b>	<b>8 L agua a 76°-78°C en cubo macerador (objetivo macerar a 68°C)</b>
1h	Inicio(h):	Tª (°C): (1:00h macerado, envolver cubo con toalla)
30min	Aspersión (h):	<b>12 L a HERVIR. Transvase a cubo contenedor y ajustar a 80°C para aspersion.</b> (llenar olla: aprox 12L mosto)
40min		Esterilización fermentador: Esterilizar cubo con agua sobrante + OXlpron
30min	<b>COCCIÓN:</b>	(duración 30 min)
30min	Inicio ebullición(h):	Cuota de lúpulo (Amargor+sabor):
20min		10 min. de reposo (fuego apagado) para el <b>TRANSVASE de la olla al ==&gt; cubo HOP BACK lúpulo(aroma):</b>
30min		<b>Añadir agua de grifo hasta volumen 11,5L</b>
		10 min. de reposo en hop back para : transferencia al fermentador.
	<b>ENFRIADO:</b>	<b>Baño de agua fría y remover cada 5-10 min. Al llegar a 30°-33°C añadir botella: 1L. Hielo</b>
		Inicio (h): Fin (h):
<b>DURACION TOTAL</b>	esterilizar probeta y densímetro	
<b>4h</b>	Densidad Producción:	Tª fermentación (°C): Volumen (L):

**CONTROL DE LA FERMENTACIÓN**

18-23°C ambiental => 20-24°C en el fermentador

Día	Hora (h)	Temp. (°C)

Duración aprox. 1 h	<b>ENVASADO</b> transvase del fermentador al cubo embotellado, previa esterilización.	<b>DEXTROSA (gr/L)</b>
	<b>FECHA:</b>	<b>PRIMING:</b>
	Densidad final:	

Descargate la hoja de proceso

**+Info:** <http://www.kitchen-beer.com/recetas.html>

Info sobre variaciones de receta.