

<b>Fecha:</b>		<b>Tipo de cerveza:</b>	IBER Ale	<b>EdbEER</b> rubia
---------------	--	-------------------------	----------	---------------------



**OBJETIVO**

Volumen (L):	<b>22</b>	Densidad Original:	<b>1050</b>	Densidad Final:	<b>1008</b>
Alcohol (%):	<b>5,6%</b>	grado plato:	<b>12,5</b>		

**RECETA**

maltas y adjuntos:	tipos	Peso (kg)	
	Malta Pils	<b>5</b>	76,92%
	Malta coloreadas y Laminados	<b>1,5</b>	23,08%

[www.masmalta.com](http://www.masmalta.com)

**Lúpulo:** Amargor

	tipos	adición	tiempo cocción
	<b>1ª Cuota</b>	al inicio	90 min

Sabor	tipos		
	(incluye irish moss) <b>2ª Cuota</b>	a los 75 min	15 min

Aroma			total EBUS
	<b>3ª Cuota</b>	apagar fuego	0 min
			<b>25,30</b>

Levadura	tipo	Peso (g)	
	SAFBREW US-05	11,5gr	1 sobre



INSTRUCCIONES: <http://www.masmalta.com/download/pasoapasoTG.pdf>

**ELABORACIÓN**

**MACERADO:** Tª deseada **63 (°C)** mayor fermentabilidad o atenuación

Inicio(h):  Tª (°C):

Inicio Recirculación (h)  (2:00h macerado y 15min. recirculando)

Aspersión (h):  Fin Aspersión (h):

**COCCIÓN:** **90 min 3 cuotas**

Inicio ebullición(h)		horas
<input type="text"/>	1ª Cuota de lúpulo (amargor):	<input type="text"/>
	(75 min) 2ª Cuota de lúpulo (sabor):	<input type="text"/>
Esterilización fermentador: <input type="text"/>	(90min) 3ª C. lúpulo(aroma):	<input type="text"/>

20 min. de reposo para el inicio de recirculación:  y transferencia al fermentador.

**ENFRIADO:**

Inici (h):

Fin (h):

Tª en el fermentador (°C):

Densidad Producción:

Volumen (L):

**AJUSTE del MOSTO:**

Agua añadida (L):

densidad final:

Volumen (L):

**CONTROL DE LA FERMENTACIÓN**

18-22°C ambiental => 20-24°C en el fermentador

Día	Hora (h)	Temp. (°C)	Densidad

**ACONDICIONADO** (fermentación 2ª)

fecha de transvase:  Densidad:

**ENVASADO**

FECHA:

Densidad:

DEXTROSA (gr/L)

PRIMING:

INSTRUCCIONES: <http://www.masmalta.com/download/pasoapasoTG.pdf>