

Fecha:	Tipo de cerveza:	A.W.A. american Wit Ale
--------	------------------	-------------------------



OBJETIVO			
Volumen (L):	11	Densidad Original:	1050
Alcohol (%):	5,4%	grado plato:	12,5
		Densidad Final:	1010

RECETA			
maltas y adjuntos:		tipos	Peso (kg)
	Malta base		3,5
	Malta coloreadas y Laminados		0,85
			80,46%
			19,54%
Lúpulo:			
Amargor y Sabor		adición	tiempo cocción
(incluye irish moss) 1ª Cuota		al inicio	30min
Especies			
ESPECIES añadir justo antes de acabar de hervir			5min
Aroma			
2ª Cuota		apagar fuego	hop Back
Levadura		tipo	Peso (g)
		HB yeast 6gr	
			1 sobre
			total EBUS
			27,53



ELABORACIÓN

Temporización

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

CONTROL DE LA FERMENTACIÓN

Duración aprox. 2-5 días	18-23°C ambiental => 20-24°C en el fermentador		
	Día	Hora (h)	Temp. (°C)

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

Descargate la hoja de proceso

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

Info sobre variaciones de receta.