

<b>Fecha:</b>		<b>Tipo de cerveza:</b>	<b>Batracius STOUT</b>
---------------	--	-------------------------	------------------------



<b>OBJETIVO</b>			
Volumen (L):	<b>11</b>	Densidad Original:	<b>1048</b>
Alcohol (%):	<b>5,1%</b>	grado plato:	<b>12</b>
		Densidad Final:	<b>1010</b>

<b>RECETA</b>			
<b>maltas y adjuntos:</b>	<b>tipos</b>	<b>Peso (kg)</b>	
	Malta base	<b>3,3</b>	74,66%
	Malta coloreadas y Laminados	<b>1,12</b>	25,34%
<b>Lúpulo:</b>			
<b>Amargor y Sabor</b>		<b>adición</b>	<b>tiempo cocción</b>
(incluye irish moss) 1ª Cuota		al inicio	30min
<b>Aroma</b>			
	2ª Cuota	apagar fuego	hop Back
			<b>total EBUS 30,40</b>
<b>Levadura</b>	<b>tipo</b>	<b>Peso (g)</b>	
	safbrew S-33		1 sobre



**ELABORACIÓN**

**Temporización**

30 min	<b>MACERADO:</b>	<b>8 L agua a 75°-77°C en cubo macerador (objetivo macerar a 67°C)</b>		
1h	Inicio(h):	<input type="text"/>	Tª (°C):	<input type="text"/> (1:00h macerado, envolver cubo con toalla)
30min	Aspersión (h):	<input type="text"/>	Fín Aspersión (h):	<input type="text"/> (llenar olla: aprox 12L mosto)
40min		Esterilización fermentador:	<input type="text"/>	Esterilizar cubo con agua sobrante + OXlpron
30min	<b>COCCIÓN:</b>			(duración 30 min)
30min	Inicio ebullición(h):	<input type="text"/>	Cuota de lúpulo (Amargor+sabor):	<input type="text"/>
20min		10 min. de reposo (fuego apagado) para el TRANSVASE de la olla al ==> cubo HOP BACK lúpulo(aroma):	<input type="text"/>	
30min		<b>Añadir agua de grifo hasta volumen 11,5L</b>		
		10 min. de reposo en hop back para:	<input type="text"/>	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):	<input type="text"/>	Fin (h):
<b>DURACION TOTAL</b>	esterilizar probeta y densímetro			
<b>4h</b>	Densidad Producción:	<input type="text"/>	Tª fermentación (°C):	<input type="text"/> Volumen (L): <input type="text"/>

**CONTROL DE LA FERMENTACIÓN**

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

Duración aprox. 2-5 días	<b>Día</b>	<b>Hora (h)</b>	<b>Temp. (°C)</b>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

Descargate la hoja de proceso

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

Info sobre variaciones de receta.