

Fecha:	Tipo de cerveza:	Edbeer: ROSSA
--------	------------------	----------------------



OBJETIVO			
Volumen (L):	11	Densidad Original:	1050
Alcohol (%):	5,6%	grado plato:	12,5
		Densidad Final:	1008

RECETA			
maltas y adjuntos:	tipos	Peso (kg)	
	Malta base	3,75	86,21%
	Malta coloreadas y Laminados	0,6	13,79%
Lúpulo:			
Amargor y Sabor		adición	tiempo cocción
(incluye irish moss) 1ª Cuota		al inicio	30min
Aroma			
	2ª Cuota	apagar fuego	hop Back
			total EBUS 25,53
Levadura	tipo	Peso (g)	
	HB yeast 6gr		1 sobre



ELABORACIÓN

Temporización

30 min	MACERADO: 8 L agua a 72°-74°C en cubo macerador (objetivo macerar a 65°C)
1h	Inicio(h): <input type="text"/> Tª (°C): <input type="text"/> (1:00h macerado, envolver cubo con toalla)
30min	12 L a HERVIR. Transvase a cubo contenedor y ajustar a 80°C para aspersion.
40min	Aspersion (h): <input type="text"/> Fin Aspersion (h): <input type="text"/> (llenar olla: aprox 12L mosto)
30min	Esterilización fermentador: <input type="text"/> Esterilizar cubo con agua sobrante + OXlpron
30min	COCCIÓN: (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	Añadir agua de grifo hasta volumen 11,5L
	10 min. de reposo en hop back para : <input type="text"/> transferencia al fermentador.
30min	ENFRIADO: Baño de agua fría y remover cada 5-10 min. Al llegar a 30°-33°C añadir botella: 1L. Hielo
	Inicio (h): <input type="text"/> Fin (h): <input type="text"/>
DURACION TOTAL	esterilizar probeta y densímetro
4h	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	Día	Hora (h)	Temp. (°C)

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

Descargate la hoja de proceso

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

Info sobre variaciones de receta.