



MILBEERISTA

Un altre blog de cervesa, com n'hi havia pocs...

En verd el resultat

Àcid fosfòric per rectificar pH

Beermut

Stout

Data **19/06/2016** 4 mesos

EBC 60

EBC **60-70**

	Previst	OG 1048	FG 1010	Litres 5	APV 5,10%	IBUS totals 31	teòrics,
	Real	OG 1058	FG 1025	Litres 5,5	APV 4,46%	IBUS totals 30	amargor
	Diff	10	15	0,5	-0,64%	-1	adjunts
pH ampolla	7,8	Escalfar aigua	0:30h	Graus 78º	Litres 3,5		
pH escalfada	6,8						
pH inici maceració	5,0	Maceració	1h	Malta Pale	1500 g		
			65º	Caragold 120 crystal	204 g		
				Chocolate	61 g		
				Roasted Barley	81 g		
				Civada llaminada	81 g		
				Ordi llaminat	41 g		
				Sègol llaminat	41 g		
				Blat llaminat	41 g		
pH maceració fi	5,1	Bullir aigua	0:30h	Graus 100º	Litres 5,5	Trasvassar al contenidor i ajustar a 80º	
		Aspersió	0:30h	Fins omplir l'olla	Litres 5,5	Mash [llúpul ...] 0 g	
						hopping [llúpul ...] 0 g	
pH rentat	5,7	Esterilitzar fermentador		Aigua bullida sobrant i oxipron		First wort [llúpul ...] 0 g	
pH final rentat	5,1					hopping [llúpul ...] 0 g	
pH final ebullició	5,1	Ebullició	1:10h	Northen Brewer 8%	8 g	Inici ebullició IBUs 24	
				Fuggles 4,5%	4 g	Inici ebullició IBUS 7	
				Donzell	10 g	Inici ebullició massa amargor	
				Centaurea	5 g	Inici ebullició massa amargor	
				Saüc	10 g	Inici ebullició massa amargor	
				Genciana	5 g	Inici ebullició massa amargor	
				Branca canyella	1/2 branca	Inici ebullició massa amargor	
				Cardamon	5 g	Inici ebullició massa amargor	
				3/4 pastilla Irish Moss			
		Repós, foc apagat	0:10h	Fuggles 4,5%	4 g	A l'apagar, Hop back IBUs 0	
				Llúpul Willamette 6,3%	10 g	A l'apagar, Hop back IBUs 0	
		Hop Stand	0:00h	97º			
pH fermentador	4,5	Traspàs fermentado	0:10h				
		Temps refredat	0:55h	immersió (!) i afegint 0,5 litres gel		OG 1058	

Afegit el suc d'una llimona
 Bullida la pell d'una llimona i posat en el fermentador a bocins
 Afegides 4 cullerades de dextrosa

Fermentació 20º amb tècnica oli, 9 dies
 Llevat safbrew S-33 6 g

18-23º ambient 20-24º fermentador

Dia	Hora	Temp	pH

Mantenir la temperatura per sota 20º

Fruites als 4 dies fermentació fer un lleuger bullit, 10 minuts
 Qnt fruits **0** Pes fruits **0** Suc, polpa i pells

Dia	Hora	Temp	pH

Retirar escuma fermentador, la que estigui marró, oxidada, abans de tirar polpa.

Pujar temperatura fermentació 1 dia

pH embotellat **3,9** Embotellament Data **26/06/2016** Glucosa (dextrosa) **20 g** FG **1025**

Acondicionament 4 mesos, 12 º abans embotellar baixat a 8º
 25gr en almívar molt dens
 25gr en dextrosa directament