



# MILBEERISTA

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

En verd el resultat

Aigua osmosi, sense rectificar

**Beermut**

Stout

Data **04/02/2017** 4 mesos

EBC 60

EBC **60-70**

Previst	OG 1048	FG 1010	Litres 5	APV 5,10%	IBUS totals 31	teòrics,
Real	OG <b>1065</b>	FG <b>1023</b>	Litres <b>5,5</b>	APV <b>5,68%</b>	IBUS totals <b>30</b>	amargor
Diff	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>0,5</b>	<b>0,58%</b>	<b>-1</b>	adjunts
pH osmosi	5	Escalfar aigua	0:30h	Graus 78°	Litres 3,5	
pH escalfada	5					
pH maceració	5	Maceració	1h	Malta Pale	1500 g	*A mitja maceració inicio la hidratació del llevat,
lectura inici	5,3		70° inici	Caragold 120 crystal	204 g	amb dextrosa i <1 gota d'oli
lectura final	5		60° final	Chocolate	61 g	
				Roasted Barley	81 g	
				Civada llaminada	81 g	
				Ordi llaminat	41 g	
				Sègol llaminat	41 g	
				Blat llaminat	41 g	
pH rentat	5,8	Bullir aigua	0:30h	Graus 100°	Litres 5,5	Trasvassar al contenidor i ajustar a 80°
òptim	5	Aspersió	0:30h	Fins omplir l'olla	Litres 5,5	Mash [llúpul ...] 0 g
lectura						hopping [llúpul ...] 0 g
		Esterilitzar fermentador		Aigua bullida sobrant i oxipron		First wort [llúpul ...] 0 g
						hopping [llúpul ...] 0 g
pH ebullició	5,2	Ebullició	1:10h	Northen Brewer 8%	8 g	Inici ebullició IBUs 24
òptim	5			Fuggles 4,5%	4 g	Inici ebullició IBUS 7
lectura final				Donzell	3 g	a 5 min.final ?
				Centaurea	2 g	a 5 min.final ?
				Saüc	3 g	a 5 min.final ?
				Genciana	2 g	a 5 min.final ?
				Canyella en branca	1/2 branca	a 5 min.final ?
				Cardamon	2 g	a 5 min.final ?
				Llimona	1 llimona, suc i pell	a 5 min.final ?
				Dextrosa	50 g	a 5 min.final ?
				3/4 pastilla Irish Moss		
pH fermentador	4,5	Repós, foc apagat	0:10h	Fuggles 4,5%	4 g	A l'apagar, Hop back IBUs 0
òptim	4,9			Llúpul Willamette 6,3%	10 g	A l'apagar, Hop back IBUs 0
lectura		Hop Stand	0:00h	97°		
		Traspàs fermentado	0:10h			
		Temps refredat	0:05h	amb refredador plaques		OG <b>1065</b>

Sense afegits en el fermentador

Fermentació 20° amb tècnica oli, 9 dies  
Llevat safbrew S-33 6 g  
18-23° ambient 20-24° fermentador

Dia	Hora	Temp	pH

Mantenir la temperatura per sota 20°

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  
òptim 4,2  
lectura **3,7**

Embotellament Data **12/02/2017** Glucosa (dextrosa) **50 g** FG **1023**  
fet almívar

Acondicionament 4 mesos abans embotellar baixat a 8°