

American Pale Ale

Volumen de Lote:	20.00 L	Tipo de Receta:	Todo grano
Volumen antes de hervido:	25.83 L	Autor:	Importbrew
Tiempo de hervido:	60 min	Tipo macerado:	Infusión simple
Vol. al final del hervido:	23.79 L	Eficiencia:	72.00%
Vol. final de embotellado:	18.50 L	Fermentación:	Ale. Dos Fases



Gravedad original:	1.048 SG
Gravedad final:	1.010 SG
% Alcohol:	4.9 %
Amargor:	30.7 IBUs
Color:	15.6 EBC

Gravedad antes hervor:	1.042 SG
Peso total de grano:	4.27 Kg
Vol. total de agua:	31.05 L
pH macerado:	5.59
Vol. CO2	2.3

Preparación (Opcional):

Mezclar y moler el grano en caso de ser necesario
Hidratar la levadura con 250ml de agua tibia (previamente hervida)

P1 Maceración:

Calentar 11.13 L de agua a 73.1°C
Introducir el grano y macerar a 66.7°C por 60 min
Añadir 6.23 L de agua a 93.7°C y reposar a 75.6°C por 10 min
Lavar el grano con 13.70 L a 75.6°C mientras se transfiere a la olla de hervido (tratar que el flujo de salida sea el mismo que el de entrada)
Añadir agua hasta alcanzar el Vol. de hervido y la gravedad antes de hervor

P2 Ebullición:

Hervir por 60 min
Añadir los ingredientes de hervor respetando las cantidades y los tiempos descritas en la **tabla 1**

P3 Fermentación y maduración:

Enfriar a temperatura de fermentación (18 a 20°C)
Añadir agua (previamente hervida) hasta alcanzar el volumen de lote
Inocular la levadura
Fermentación primaria (4 días a 19.4 °C)
Fermentación secundaria (10 días a 19.4 °C)

P4 Envejecimiento y embotellado:

Agregar 99.02 g de azúcar, mezclar y embotellar
Madurar por 30 días a 18.3°C

Mediciones:

Gravedad antes de hervido:

Volumen antes de hervido:

Gravedad original (OG):

Volumen después de hervido: _____

Gravedad Final (FG):

Formula % Alcohol:

ABV % =
 $(FG - OG) * 1000 / 7.36$

American Pale Ale

Tabla 1: Ingredientes

Tipo	Nombre	Etapas	Cantidad
Grano	CHÂTEAU PILSEN 2RS	-	2.40 kg
Grano	CHÂTEAU MUNICH	-	0.81 kg
Grano	CHÂTEAU WHEAT BLANC	-	0.80 kg
Grano	CHÂTEAU CARA GOLD®	-	0.26 kg
Lúpulo	Centennial	Hervor (60.0 min)	18.05 g
Lúpulo	Cascade	Hervor (20.0 min)	23.46 g
Clarificante	Irish Moss	Hervor (10.0 mins)	2.50 g
Lúpulo	Cascade	Hervor (0.0 min)	22.59 g
Levadura	Safale American (DCL/Fermentis #US-05)	Fermentación	1 paq