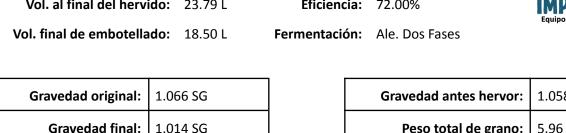
## **American Stout**

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%



Gravedad antes hervor:	1.058 SG
Peso total de grano:	5.96 Kg
Vol. total de agua:	32.75 L
pH macerado:	5.45
Vol. CO2	2.3

#### Preparación (Opcional):

% Alcohol:

Amargor:

Color:

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

6.9 %

48.3 IBUs

65.2 EBC

#### P1 Maceración:

Calentar 15.54 L de agua a 73.1°C Introducir el grano y macerar a 66.7°C por 60 min Añadir 8.70 L de agua a 93.7°C y reposar a 75.6°C por 10 min Lavar el grano con 8.51 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 Stout**

Tabla 1: Ingredientes

Tipo	Nombre	Etapa	Cantidad
Grano	CHÂTEAU PALE ALE	-	3.91 kg
Grano	CHÂTEAU MUNICH	-	1.30 kg
Grano	CHÂTEAU CHOCOLAT	-	0.46 kg
Grano	CHÂTEAU CARA RUBY®	-	0.29 kg
Lúpulo	Magnum	Hervor (60.0 min)	31.86 g
Clarificante	Irish Moss	Hervor (15.0 mins)	2.50 g
Lúpulo	Cascade	Hervor (10.0 min)	28.96 g
Lúpulo	Willamette	Hervor (0.0 min)	57.64 g
Levadura	Safale American (DCL/Fermentis #US-05)	Fermentación	1 paq