

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%
Vol. final de embotellado:	18.50 L	Fermentación:	Ale. Dos Fases



Gravedad original:	1.066 SG
Gravedad final:	1.014 SG
% Alcohol:	6.9 %
Amargor:	48.3 IBUs
Color:	65.2 EBC

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):

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

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	Etapas	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