

Blonde 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:	1.046 SG
Gravedad final:	1.012 SG
% Alcohol:	4.6 %
Amargor:	23.4 IBUs
Color:	11.0 EBC

Gravedad antes hervor:	1.041 SG
Peso total de grano:	4.14 Kg
Vol. total de agua:	30.92 L
pH macerado:	5.63
Vol. CO2	2.8

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 10.79 L de agua a 73.1°C
Introducir el grano y macerar a 66.7°C por 60 min
Añadir 6.04 L de agua a 93.7°C y reposar a 75.6°C por 10 min
Lavar el grano con 14.10 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 132.80 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 % =
 $(FG - OG) * 1000 / 7.36$

Blonde Ale

Tabla 1: Ingredientes

Tipo	Nombre	Etapas	Cantidad
Grano	CHÂTEAU PALE ALE	-	3.41 kg
Grano	CHÂTEAU WHEAT BLANC	-	0.31 kg
Grano	CHÂTEAU CARA BLOND®	-	0.31 kg
Grano	CHÂTEAU CARA CLAIR	-	0.10 kg
Lúpulo	Nugget	Hervor (55.0 min)	7.67 g
Lúpulo	Cascade	Hervor (25.0 min)	7.67 g
Clarificante	Irish Moss	Hervor (10.0 mins)	2.50 g
Lúpulo	Cascade	Hervor (10.0 min)	7.67 g
Lúpulo	Columbus (Tomahawk)	Hervor (10.0 min)	7.67 g
Lúpulo	Cascade	Hervor (5.0 min)	7.67 g
Levadura	SafAle German Ale (DCL/Fermentis #K-97)	Fermentación	1 paq