

# Irish Red Ale

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



<b>Gravedad original:</b>	1.049 SG
<b>Gravedad final:</b>	1.012 SG
<b>% Alcohol:</b>	4.9 %
<b>Amargor:</b>	25.6 IBUs
<b>Color:</b>	31.3 EBC

<b>Gravedad antes hervor:</b>	1.044 SG
<b>Peso total de grano:</b>	4.48 Kg
<b>Vol. total de agua:</b>	31.26 L
<b>pH macerado:</b>	5.35
<b>Vol. CO2</b>	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 11.67 L de agua a 73.1°C  
Introducir el grano y macerar a 66.7°C por 60 min  
Añadir 6.54 L de agua a 93.7°C y reposar a 75.6°C por 10 min  
Lavar el grano con 13.05 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 % =  
 $(FG - OG) * 1000 / 7.36$

# Irish Red Ale

**Tabla 1: Ingredientes**

<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Etapas</b>	<b>Cantidad</b>
Grano	CHÂTEAU PALE ALE	-	2.70 kg
Grano	CHÂTEAU CARA RUBY®	-	0.88 kg
Grano	CHÂTEAU CRYSTAL®	-	0.45 kg
Grano	CHÂTEAU MELANO	-	0.45 kg
Lúpulo	Fuggles	Hervor (60.0 min)	14.71 g
Lúpulo	East Kent Goldings	Hervor (60.0 min)	14.71 g
Lúpulo	Fuggles	Hervor (15.0 min)	14.71 g
Lúpulo	East Kent Goldings	Hervor (15.0 min)	14.71 g
Clarificante	Irish Moss	Hervor (10.0 mins)	2.50 g
Levadura	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04)	Fermentación	1 paq