

Sweet 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:	1.050 SG
Gravedad final:	1.012 SG
% Alcohol:	5.0 %
Amargor:	25.0 IBUs
Color:	66.1 EBC

Gravedad antes hervor:	1.044 SG
Peso total de grano:	4.43 Kg
Vol. total de agua:	30.86 L
pH macerado:	5.41
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 10.62 L de agua a 75.7°C
Introducir el grano y macerar a 68.9°C por 45 min
Añadir 4.25 L de agua a 94.7°C y reposar a 75.6°C por 10 min
Lavar el grano con 15.99 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 % =
 $(FG - OG) * 1000 / 7.36$

Sweet Stout

Tabla 1: Ingredientes

Tipo	Nombre	Etapas	Cantidad
Grano	CHÂTEAU PALE ALE	-	3.37 kg
Grano	CHÂTEAU CAFÉ	-	0.53 kg
Grano	CHÂTEAU ROASTED BARLEY	-	0.18 kg
Azúcar	Lactosa	Hervor (0.0 min)	0.35 kg
Lúpulo	Fuggles	Hervor (60.0 min)	44.90 g
Lúpulo	Fuggles	Hervor (30.0 min)	14.97 g
Clarificante	Irish Moss	Hervor (10.0 mins)	2.50 g
Levadura	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04)	Fermentación	1 paq