

Brewolution Kit Pale Ale Who's your Daddy

Este kit contiene ingredientes para elaborar 4 litros de cerveza	
Contenido: Bolsa 2: Levadura Bolsa 3: Malta Vienna, Cara Clair, avena en copos Bolsa 4: Lúpulo de amargor: Sabro Bolsa 5: Lúpulo de aroma: Sabro Bolsa 6: Lúpulo de dry hopping: Sabro	Equipo de cocina necesario: 2 x Olla mínimo 8 litros 1 x Olla de 4 litros como mínimo 1 x Colador o escurridor grande 1 x Cucharón de cocina Azúcar (para embotellar)
Preparación	
Enrosca el grifo del fermentador de cristal y la junta de goma de la tapa. Lavar en lavavajillas a 70°C o a mano usando un desinfectante.	
Macerado y lavado de la malta	
Minuto 0 Minuto 30 Minuto 60	Añadir 4 litros de agua en una olla de al menos 8 litros, y calentar hasta 65°C. Cuando la temperatura alcance los 65°C, añadir la malta (bolsa 3). Mantener la temperatura estable durante 60 minutos. Remover cada cierto tiempo con un cucharón de cocina durante el periodo de 60 minutos. Calentar 3,5 litros de agua en una olla a 78° C para el lavado de la malta. Después de 90 minutos de macerado, subir la temperatura a 77°C. Cuando se alcance esa temperatura, coloque un colador grande en el borde de la segunda olla y vierta el mosto a través de este. Rocíe entonces la malta del colador para "lavarla" con el agua caliente a 78°C hasta que haya aproximadamente 6,3 litros de mosto en la olla.
Cocción y enfriado	
Minuto 0 Minuto 55 Minuto 60	Calentar el mosto en una olla hasta que hierva a fuego suave. Añada el lúpulo de la bolsa 4 Añada el lúpulo de la bolsa 5. Apague el fuego. Coloque un colador grande en el borde de la segunda olla y vierta el mosto (líquido) a través del colador con mucho cuidado de no quemarse. Coloque la olla en un lugar fresco. Esperar a que la temperatura descienda por debajo de 26 °C. Para medir la temperatura, use siempre el termómetro previamente desinfectado en agua hirviendo para evitar contaminar la cerveza. Lave, desinfecte y enjuague el fermentador de vidrio con agua fría corriente. El mosto enfriado se vierte en el fermentador de vidrio. El nivel debe alcanzar el primer anillo en el estrechamiento del fermentador. Si por alguna razón hubiese menos cantidad, llene el fermentador de vidrio con agua fría hasta el nivel antes descrito. Tome una muestra del mosto para medir la gravedad. Para ello, vierta mosto desde grifo del fermentador en la probeta, dejando unos 5 centímetros libres de la parte superior. Coloque con cuidado el densímetro en la probeta y lea la Gravedad Original (GO). Anote la gravedad en la parte inferior de la página. Intente probar el mosto de la jarra medidora para poder seguir la evolución de mosto a cerveza. En esta fase es un zumo dulce. El mosto de la probeta debe ser desechado.
Fermentado	
Día 0 Día 7 Día 14 Día 28	Añadir la levadura (bolsa 2). Colocar la junta de goma en la tapa y desinfectar con agua hirviendo. Enrosque la tapa en el fermentador de vidrio. Coloque el borboteador limpio y desinfectado en la junta de goma de la tapa y añada agua hasta llenarlo por la mitad. Coloque el fermentador de vidrio a una temperatura de entre 16° C y 22° C. No lo exponga a la luz solar directa. Añada el lúpulo de dry hopping (bolsa 6) Colocar las botellas en una olla con agua hirviendo para desinfectarlas durante unos minutos. Escurrir bien y dejar que se enfríen. Retire el borboteador de la tapa. Tome una muestra de cerveza en la probeta y anote la Gravedad Final (GF). Calcule su porcentaje de alcohol usando la fórmula. Puede probar la cerveza desde la probeta. Ya tiene sabor a cerveza, pero sin gas. Descarte el resto. Añada 3-4 gramos de azúcar a cada botella (una cucharadita de café colmada) y llénelas dejando unos 3-4 centímetros en la parte superior. Cierre las botellas con los tapones mecánicos. Deje las botellas a una temperatura entre 18° C - 23° C. No exponer a la luz solar directa. La cerveza ya está carbonatada y lista para beberse bien fría. Conservar el resto a una temperatura de entre 13°C - 17°C si es posible.
Notas	
Características habituales para esta receta cerveza. Amargor: 29 IBU Color: 11 EBC Alcohol: 5,6 % GO teórica: 1053. OG obtenida: _____ GF teórica: 1010. GF obtenida: _____ Grado de alcohol calculado % (GO-GF) / 7,5 = _____ %	

Traducido por www.cocinista.es. Revisión 1.0.