

RECETA



AMERICAN AMBER ALE

American Amber Ale (6 B)



TIPO: Todo Grano

TAMAÑO DEL BATCH: 20L

TIEMPO DE HERVIDO: 75Min.

CREADA POR: IMP Cerveceros

EQUIPO: Olla y heladera camping

EFICIENCIA: 65.00%

INGREDIENTES

cantidad	Nombre	Tipo	#	%/IBU
3,50 kg	Swaen Ale (7,5 EBC)	Grano	1	65,4 %
1,00 kg	Goldswaen Amber (70,0 EBC)	Grano	2	18,7 %
0,80 kg	Swaen Munich Dark (20,0 EBC)	Grano	3	15,0 %
0,05 kg	Blackswaen Chocolate W (900,0 EBC)	Grano	4	0,9 %
10,00 g	Bravo [15,80 %] - Coccion 75,0 min	Lupulo	5	22,7 IBUs
2,00 g	Irish Moss (Coccion 10,0 mins)	Clarificantes	6	-
10,00 g	Mosaic (HBC 369) [13,20 %] - Aroma 0,0 min	Lupulo	7	0,0 IBUs
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04) [23,66 ml]	Levadura	8	-
6,00 g	Gelatin (Secundario 3,0 days)	Clarificantes	9	-

DENSIDAD, CONTENIDO ALCOHÓLICO Y COLOR

DENSIDAD INICIAL ESTIMADA: 1.050 SG

DENSIDAD FINAL ESTIMADA: 1.011 SG

COLOR : 32,6EBC.

ALCOHOL ESTIMADO: 5,2%

AMARGOR: 22,7 IBUs

CALORÍAS: 4271 Kcal/l

MACERACIÓN

MACERACIÓN: Infusión escalonada + mash out

TEMPERATURA AGUA LAVADO: 76 C°

TOTAL GRANOS: 5.35 KG

TEMP DEL GRANO: 22.2 C°

PASOS MACERACIÓN

Nombre	Descripcion	Escalon de Temperatura	Escalon de tiempo
Primer Escalon - Beta-Amilasa	Añadir 10,70 l de agua a 76,4 C	65,0 C	30 min
Segundo Escalon - Alpha -Amilasa	Añadir 4,46 l de agua a 85,4 C	70,0 C	20 min
Mash Out	Añadir 5,35 l de agua a 92,0 C	75,0 C	10 min

LAVADO: Lavar con 9.4 L de agua a 76.0°C

FERMENTACIÓN

TEMPERATURA FERM: 18°C

MADURACIÓN EN FRÍO: 7 Días entre 0° y 4°

DURACIÓN TOTAL: 7 Días

NOTAS

Si medís PH asegurate de tenerlo por debajo de 5.5 en maceración, y el agua de lavado este por debajo de 6.

Aproximadamente a los 3 días de bajar la temperatura del fermentador, una vez que bajo de 4 grados, diluir el beer gelatine en 100 cc de agua caliente (previamente hervida durante 10 minutos) y esperar a que se enfríe al menos a 20° y verter directamente en el fermentador. Continuar con la maduración sugerida.

Madurar la cerveza terminada durante al menos 7 días entre 0° y 4°

RECETA



AMERICAN AMBER ALE

American Amber Ale (6 B)



TIPO: Todo Grano

TAMAÑO DEL BATCH: 20L

TIEMPO DE HERVIDO: 75Min.

CREADA POR: IMP Cerveceros

EQUIPO: Olla y heladera camping

EFICIENCIA: 65.00%

INGREDIENTES

cantidad	Nombre	Tipo	#	%/IBU
3,50 kg	Swaen Ale (7,5 EBC)	Grano	1	65,4 %
1,00 kg	Goldswaen Amber (70,0 EBC)	Grano	2	18,7 %
0,80 kg	Swaen Munich Dark (20,0 EBC)	Grano	3	15,0 %
0,05 kg	Blackswaen Chocolate W (900,0 EBC)	Grano	4	0,9 %
10,00 g	Bravo [15,80 %] - Coccion 75,0 min	Lupulo	5	22,7 IBUs
2,00 g	Irish Moss (Coccion 10,0 mins)	Clarificantes	6	-
10,00 g	Mosaic (HBC 369) [13,20 %] - Aroma 0,0 min	Lupulo	7	0,0 IBUs
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04) [23,66 ml]	Levadura	8	-
6,00 g	Gelatin (Secundario 3,0 days)	Clarificantes	9	-

DENSIDAD, CONTENIDO ALCOHÓLICO Y COLOR

DENSIDAD INICIAL ESTIMADA: 1.050 SG

DENSIDAD FINAL ESTIMADA: 1.011 SG

COLOR : 32,6EBC.

ALCOHOL ESTIMADO: 5,2%

AMARGOR: 22,7 IBUs

CALORÍAS: 4271 Kcal/l

MACERACIÓN

MACERACIÓN: Infusión escalonada + mash out

TEMPERATURA AGUA LAVADO: 76 C°

TOTAL GRANOS: 5.35 KG

TEMP DEL GRANO: 22.2 C°

PASOS MACERACIÓN

Nombre	Descripcion	Escalon de Temperatura	Escalon de tiempo
Primer Escalon - Beta-Amilasa	Añadir 10,70 l de agua a 76,4 C	65,0 C	30 min
Segundo Escalon - Alpha -Amilasa	Añadir 4,46 l de agua a 85,4 C	70,0 C	20 min
Mash Out	Añadir 5,35 l de agua a 92,0 C	75,0 C	10 min

LAVADO: Lavar con 9.4 L de agua a 76.0°C

FERMENTACIÓN

TEMPERATURA FERM: 18°C

MADURACIÓN EN FRÍO: 7 Días entre 0° y 4°

DURACIÓN TOTAL: 7 Días

NOTAS

Si medís PH asegurate de tenerlo por debajo de 5.5 en maceración, y el agua de lavado este por debajo de 6.

Aproximadamente a los 3 días de bajar la temperatura del fermentador, una vez que bajo de 4 grados, diluir el beer gelatine en 100 cc de agua caliente (previamente hervida durante 10 minutos) y esperar a que se enfríe al menos a 20° y verter directamente en el fermentador. Continuar con la maduración sugerida.

Madurar la cerveza terminada durante al menos 7 días entre 0° y 4°