

BRAVE NOISE

PALE ALE

VERSIÓN CASERA

Tipo: Todo grano
Cantidad: 5.00 galones
Cantidad a hervir: 6.53 galones
Tiempo a hervir: 60 minutos
Volumen tras hervir: 5.99 galones
Volumen final al embotellar: 4.60 galones
Fermentación: Ale, Dos Fases

Fecha: 15 de junio de 2021
Cervecera: Jen Blair
Cervecería de apoyo: SoCal Cerveceros
Equipo: Todo grano – Barril estándar de 5 galones/cantidad de 19 litros – Acero inoxidable
Rendimiento: 70.00%
Rendimiento aproximado de la maceración: 80.5%
Evaluación del sabor: 30.0

INGREDIENTES

CANTIDAD	NOMBRE	TIPO	#	%/UNIDADES INTERNACIONALES DE AMARGOR	VOLUMEN
5 libras 8.0 onzas	Pilsner (Weyermann) (1.7 Método Estándar de Referencia)	Grano	1	60.5%	0.43 galones
1 libra 12.0 onzas	Malta de trigo, blanca (Rahr) (3.2 Método Estándar de Referencia)	Grano	2	19.3%	0.14 galones
1 libra	Avena, en copos (Briess) (1.4 Método Estándar de Referencia)	Grano	3	10.6%	0.08 galones
14.0 onzas	Malta caramelo 20L (Briess) (20.0 Método Estándar de Referencia)	Grano	4	9.6%	0.07 galones
0.50 onzas	Mosaic (HBC 369) [12.25%] – Remojar/Centrifugar por 5.0 minutos, 180.0 Grados F	Lúpulo	5	2.9 <small>Unidades Internacionales de Amargor</small>	-
0.50 onzas	Sabro [16.00%] Remojar/Centrifugar por 15.0 minutos, 180.0 Grados F	Lúpulo	6	3.8 <small>Unidades Internacionales de Amargor</small>	-
1.0 paquete	London Ale III [Laboratorios Wyeast #1318] [124.21 ml]	Levadura	7	-	-
2.00 onzas	Mosaic (HBC 369) [12.25%]- 2.0 días antes de embotellar por 0.0 días	Lúpulo	8	0.0 IBUs	-
2.00 onzas	Sabro [16.00%] 2.0 días antes de embotellar por 0.0 días	Lúpulo	9	0.0 IBUs	-

DENSIDAD, CONTENIDO DE ALCOHOL Y COLOR

Densidad Original Aproximada: 1.048 gravedad específica

Densidad Final Aproximada: 1.012 gravedad específica

Alcohol por Volumen Aproximado: 4.7%

Amargor: 6.7 Unidades Internacionales de Amargor

Color Aproximado: 5.0 Método Estándar de Referencia

Medida de Densidad Original: 1.046 gravedad específica

Medida de Densidad Final: 1.010 gravedad específica

Alcohol por Volumen Real: 4.7%

Calorías: 151.6 kcal/12 onzas

PERFIL DE LA MACERACIÓN

Nombre de la maceración: Infusión simple, cuerpo medio, sin aumentar la temperatura del macerado

Agua de lavado: 5.03 galones

Temperatura de lavado: 168.0 grados F

Ajustar temperatura para el equipo: FALSO

PH aproximado del macerado: 5.67

Medida de PH del macerado: 5.20

Peso total de los granos: 9 libras 1.4 onzas

Temperatura de los granos: 72.0 grados F

Temperatura del contenedor tun: 72.0 grados F

PH meta para el macerado: 5.20

Agregado de ácido al macerado: Ninguno

Agregado de ácido al proceso de lavado: Ninguno

MACERACIÓN

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA POR PASO	TIEMPO POR PASO
Infusión Simple	Agregue 2.84 galones de agua a 163.7 grados F	152.0 grados F	60 minutos

Lavado: Lavado con rocío continuo con 5.03 galones de agua a 168.0 grados F

Notas sobre el macerado: Macerado de infusión simple para usarse con la mayoría de los granos modernos bien modificados (alrededor de 95% de las veces).

CARBONATACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Tipo de carbonatación: Barril

Presión/Peso: 12.54 libras por pulgada cuadrada

Temperatura al colocar en barril/embotellar: 45.0 grados F

Fermentación: Ale, dos etapas

Volumen de CO2: 2.3

Carbonatación aproximada: Barril con 12.54 libras por pulgada cuadrada

Carbonatación (tras medir volumen): Barril con 12.54 libras por pulgada cuadrada

Añejar por: 30.00 días

Temperatura de almacenamiento: 65.0 grados F

Notch Brewing LL es propietario de la receta de Brave Noise y la está compartiendo con el único propósito de la colaboración de Brave Noise. A la conclusión de dicha colaboración, no deberá hacer uso de esta receta ya sea en su forma original o con modificaciones.