

Birrazale Artisau Garagardo Elkarte 2017-10-06

Sorgina Zikina (kalabazaz egina)

Garagardo-lantzea 2017-10-06

Botilaratzea 2017-10-13

osagaiak

malta Pale Ale 7,000 gr + 200gr malta garratza

kalabaza 3 kg (1,5+1,5)

lupuluak

Amo,s Early Bird 50gr 60 min + 150 gr 10 min

legamia safale-04



Ordutegia

- 6,30 kalabaza pastela (4 kg kalabaza+azukre, ordu 1,30ordu labean 170°tan)
- 15,30: Tresneria prestatu
- 16,05 Lapikoa sutan (50°) 30 min 25 lits ura+ 7kg malta pale Ale+200gr malta acida
- 16,35 sua piztu 68° 60 min + 1,5 kg kalabaza (sacarificación)
- 16,55 ==68° x 60 min
- *El macerado lo dividimos en tres temperaturas un primer escalón protéico donde aprovechamos para regular el pH añadiendo algo de malta ácida dejando el pH en torno a 5.4, un segundo escalón de sacarificación donde añadimos ya la calabaza y un tercer y último escalón para hacer el mosto más líquido y clarificarlo con el recirculado. Sobre el escalón de sacarificación, decir que lo llevamos a la máxima temperatura, a unos 68°C, para extraer más azúcares no fermentables y de esta manera terminar con una cerveza con más cuerpo (maltosa).*



- 17,55 sua piztu 74° 10 min PH= 5,4
- 18,05 mazerazioaren bukaera yodo ok
- dintsitatea 1069
- Birzirkulatzea eta ura gehitu 13 lits (malta garbiketa)== +- 32 lits
- dentsitatea 1051
- 19,00 Lupulizazioaren hasiera (egozketa) 50 gr Amo,s Early Bird
- 19,30 tresneriaren esterilizazioa
- 19,40 legamien birpiztea eta Agaragar prestatu
- 19,55 Agaragar gehitu (3,5 gr + 150 ml ura)
- 19,55 Amo,s Early Bird 150 gr
- 19,55 kalabaza 1,5 kg
- 19,55 freskatzeko gailua lapikoan santu
- 20,03 lupulizazioaren amaiera
- 20,04 garagardoaren hoztearen hasiera (orain95°)
- garagardoaren atsedeen hartzea 10 min eta zurrumbiloa
- 20,25 h garagardoaren hoztea bukaera 24° = hartzidura egiteko ontzira

aldatu

- legamiak gehitu
- 20,40 amaiera

DI 1048--- DF 1010 == 5,1°alc

68 botilak= 22,44 lits

Karbonatazioa 123gr azukrea == 5,48gr/lit



Birrazale
artisau garagardo elkarte