

Birrazale Artisanu Garagardo Elkartea 2018-09-27

Garagardo-lantzea 2018-09-27

Botilaratzea 2018-10-



osagaiak

malta Pale Ale 2600gr

malta Golden Promise Simpson 3400

malta ácida 200gr

malta Crystal T50 400 gr

lupuluak

Northern Brewer 40 gr x 60 min

Amo,s Early Bird 12 gr x 20 min

Amo,s Early Bird 500gr x 10 min

Kalabaza 3,4 kg (1170gr mazerazioa 60 min + 1,160 kg egozketa 10 min)

labean sartuta 3350 gr atera 2330 gr

legamia safale-04

Ordutegia

- 9,30 kalabaza prestatu (90 min labean x 170° azukre beltzarana)
- 10,30 malta errotu (eho)
- 11,20 Lapikoa sutan (53°) 30 min 21-22 lits ura+ malta
- 11,50 sua piztu
- 11,50 kalabaza 1170 gr azukreduna
- 11,50 PH aprox 5-5,5
- 12,00 67° 50 min
- 12,50 sua piztu. Yodo OK
- 12,55 ==74° x 10 min
- 13,05 Birzirkulatzea eta malta garbitu== +- 26 lits
- dentsitatea 1060 x 39°== 1066
- 14,00 Lupulizazioaren hasiera (egozketa) 50 gr (==+17gr??) 40 Northern Brewer+ 12 Amo's Early Bird
- 14,30 tresneriaren esterilizazioa
- 14,30 legamien birpiztea
- 14,50 Amo,s Early Bird 500 gr+ kalabaza 1160 azukre barik egina
- 14,55 freskatzeko gailua lapikoan sartu
- 15,00 garagardoaren hoztearen hasiera (orain95°)
- 15,00 lupulizaioaren amaiera
- 15,00Sua amatatu
- 15,00 garagardoaren atsedean hartzea 10 min eta zurrunbiloa
- 15,30 garagardoaren hoztea bukaera 33° = hartidura egiteko ontzira aldatu
- Dentsitatea ??
- legamiak gehitu

Datutak

%alkohola: $DI \text{ ???} - DF \text{ ???} = \text{???} \% \text{alcohol} (+0,3 \text{ acondicionamiento botella} = \text{???} \%)$

Atenuacion aprox $\text{??} \% = \text{mediaAA} = 100 * ((DI - DF) / DI)$