

BEER NAME:

Pacha Chela Juicy Pale Ale

BJCP STYLE:

N/A, Juicy Pale Ale

WATER

Calcium (Ca ²⁺)	Magnesium (Mg ²⁺)	Sulfate (SO ₄ -2)	Sodium (Na ⁺)	Chlorine (Cl-)	Carbonate (HCO ₃ -)
Ajustar lo necesario para 150+ ppm	Ajustar de ser necesario	Ajustar de ser necesario	Ajustar de ser necesario	Ajustar de ser necesario	Ajustar de ser necesario

MALT

Malt Type	Grist %
Canada Malting Co Ltd	
Malta 2H (2-Row)	67%
Avena Malteada	11%
Malta Dextrina	11%
Trigo Malteado	11%
Malta Acidulada	La necesaria
	100%

HOPS

Variety	Desired IBU	Addition Time	Dosing Rate
Warrior® CO2 Extract	*	60 min	
HBC 472 T90 Pellets	*	WP	1.0 lb/bbl
HBC 472 T90 Pellets	-	DH #1	1.5 lb/bbl
Sabro® Cryo Hops® Pellets	-	DH #2	0.5 lb/bbl
	~35		

MASH/BOIL

Mash Temp 1	152 °F	Desired Mash pH	5.3
Mash Time 1	60 min	Sparge Water Temp	180 °F
Mash Temp 2		Acidify Mash?	Si es necesario.
Mash Time 2		Boil Length	60 min
Mash Out Temp		Target OG	13 °P

WHIRLPOOL/TRANSFER

WP Start Time	Flameout
WP Rest Start Time	10 min después del Flameout
WP Rest End Time	30 min después del Flameout
Cast Temp	68 °F
Oxygenation Rate	10 ppm

YEAST/FERMENTATION

Target FG	3.5 °P	Pitch Temp	68 °F	Diacetyl Rest Time	Hasta que no sea detectado.
Yeast Strain	LalBrew® Verdant IPA	Fermentation Temp	70 °F	Cold Crash	A 0°C después de que no haya diacetilo.
Target Pitch Rate (cells/mL)	10 million	Diacetyl Rest Temp	72 °F	Lagering Time	3-6 días

PACKAGING

Volumes CO ₂	2.6	Target ABV	5.1%
-------------------------	-----	------------	------

NOTES

Dry Hop #1: Añada los lúpulos a mitad de la fermentación activa, con aproximadamente 6 °P restantes antes de llegar a la gravedad final.

Dry Hop #2: Después de alcanzar la gravedad final, realizar dry hop por 2 días a 72 °F, bombeando cada 24hrs con burbujas de CO₂. Asegurarse de monitorear la gravedad y permitir tiempo adicional para realizar pruebas forzadas de diacetilo. Tasas elevadas de dry hopping tienden a producir "hop creep" frecuentemente resultando en producción adicional de diacetilo. Después de que la cerveza pasó las pruebas forzadas de diacetilo, bajar la temperatura a 32 °F y deshechar lúpulos sedimentados del fondo del tanque de fermentación. Continuar deshechando lúpulos cada 24hrs por 4 días antes del envasado.

*Nota sobre IBUs post hervor: el aporte de IBUs durante adiciones post hervor variarán dependiendo de la eficiencia de cada sistema. En el caso de esta receta, lbs/bbl en estas adiciones son priorizadas sobre cálculos exactos de IBU. Ajustar la adición de los 60 min es recomendado para alcanzar los IBU finales deseados.

*Nota en ajustes de sales: Niveles elevados de calcio son necesarios para formar una turbidez estable. Adiciones de Calcio deben realizarse en forma de Cloruro de Calcio no Sulfato de Calcio.