

RECETA OKTOBERFEST (MÄRZEN) - SANTINA

PARA 50 LITROS

AUTOR: FEDERICO ZANETTI

ESTILO

Märzen / Oktoberfest



CARACTERÍSTICAS

OG	1058
FG	1013
ABV	5,85
IBU	20
SRM	9

INGREDIENTES

MALTA BASE

Malta Pilsen El Jaguar Genuino	6,25 Kilos
Malta Munich El Guardián Poderoso	2,08 Kilos
Malta Vienna Mar Adentro	1,04 Kilos

MALTAS ESPECIALES

Malta Melanoidina That Miserable Fish	1,89 Kilos
Malta Caradextrina Balance Esencial	1,89 Kilos
Malta Caramelo Buen Corazón	0,52 Kilos

LÚPULO EN CALIENTE

Magnum	20 Gramos
Perle	20,8 Gramos

LEVADURA

Augustinian law(Vermont)	1,5 mm cel/ml
--------------------------	---------------

PROCESO

LÚPULOS EN COCCIÓN

Magnum 60 min - Perle en whirlpool

RELACIÓN AGUA/GRANO

2,5

MACERACIÓN

64°C por 60 min

FERMENTACIÓN

18 horas a 15°C.
15 días a 11° hasta llegar a densidad final.
Luego subir la temperatura 3 grados por 3 días más.

CARBONATACIÓN

3 v/v