

RECETA BARLEY WINE

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

OG	1105
FG	1024
IBU	66
EBC	49
SRM	25
EFICIENCIA	82%



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

Alto en el Cielo	Malta Pale Ale	21,07 Kilos
Captains Classic	Malta Cristal	810 Gramos
Angry Bear	Malta Negra	120 Gramos

LÚPULO

Chinook	159 Gramos
Cascade	274 Gramos

LEVADURA

Nottingham Ale

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

LÚPULO

Boiling: 60 min 125 grs. Kent Golding,
Dry Hopping 25 grs. Saaz.

MACERACIÓN

60 min - 65°C

FERMENTACIÓN

7 días a 18°C y 15 días a 0°C

CARBONATACIÓN

3 V/V

RECOMENDACIONES

Es preferible en estas cervezas lograr algún grado de envejecimiento u oxidación.

