

JABALINA “FAKE NEWS”

PARA: 50 LITROS - ESTILO: DOBLE IPA

Características

OG	1.087,00
FG	1.012,00
ABV	9,80%
IBU	45,00
SRM	5,00

Ingredientes

Malta base

Conexión Superior - Malta Alto Fan 14,60 kg

Maltas especiales

Malta de Trigo - Frescura Blanca 1 kg
Balance Esencial - Malta CaraDextrina 1 kg

Levadura

Stowe Vermont

Lúpulos en cocción

CTZ - Inicio hervido

Otros ingredientes

Dextrosa (azúcar de maíz) 1kg
10 minutos antes de fin de hervido

Morrex (azúcar de maíz) 1kg
10 minutos antes de fin de hervido

Proceso 1/2

Relación agua/grano 3.5/1

Maceración:

- 66°C por 60 min (pH 5.2)
- Mash out 76°C - Sales relación SO4+/Cl- de 2 a 1 asegurando 75ppm de Calcio.

Fermentación:

- 2 días a 19 °C.
- Del 2 al 5 día se libera temperatura hasta 22°C.
- Día 8 abre frío a 14 °C para Dry Hop por 48hs.
- Día 10 abre frío a 3 °C por 48hs.
- Día 12 abre frío a 0°C para reposo frío.

Lúpulo en caliente:

- Hopstand a 75°C por 30 min con 100g de Bravo 100g y 200g de Idaho 7.

Lúpulo en dry hop:

Dry hop 1 - 200g Citra

- A 22 grados terminando fermentación.
- Una vez estabilizada la densidad final hacer test vdk y si está ok bajar temperatura a 14 grados.
- Cosechar levadura o purgar.

Dry hop 2 - 200g Nelson Sauvin.

- Hacer resuspensiones diarias de lúpulo por debajo del tanque con co2.
- A las 48 hs bajar la temperatura a 3 grados.
- Purgar tanque.

Dry hop 3 - 200g Simcoe

- Hacer resuspensiones diarias de lúpulo por debajo del tanque con co2.
- A las 48 hs bajar la temperatura a 0 grados.

Carbonatación 2.5 vol Co2

Recomendaciones del cervecero experto

✓ En fermentación:

Una vez estabilizada la densidad final hacer test vdk y si está ok bajar temperatura a 14 grados.

Cosechar levadura o purgar.

✓ Muy importante:

Purgar bien el tanque diariamente hasta que la cerveza quede limpia.

JUGAMOS PARA
EL MISMO EQUIPO

JABALINA
• BREWING COMPANY •

UMA
MALTA