

RECETA KOLSH

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

OG	1046
FG	1010
IBU	25
EBC	14
SRM	7,2
EFICIENCIA	85%



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

El Jaguar Genuino	Malta Pilsen	6,86 Kilos
Balance Esencial	Malta Caradextrina	430 Gramos
Mar Adentro	Malta Vienna	1,78 Kilos

LÚPULO

Spalt Select	95 Gramos
Tettnang	144 Gramos

LEVADURA

Nottingham Ale

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

LÚPULO

Boiling: 60 min. 95 grs. Spalt Select,
5 min 49 grs. Tettnag,
0 min 95 grs. Tettnag.

MACERACIÓN

60 min a 65°C

FERMENTACIÓN

7 días a 15°C y 15 días a 0°C

CARBONATACIÓN

3 V/V

RECOMENDACIONES

Fermentar a 15°C para evitar alta formación de alcoholes y ésteres.