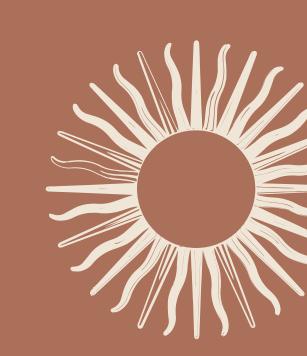
# RECETA SCHWARZBIER

PARA 50 LITROS

#### CARACTERÍSTICAS

OG 1055
FG 1013
IBU 27
EBC 67
SRM 34
EFICIENCIA 83%



#### **INGREDIENTES**

#### **MALTAS Y GRANOS**

Alto en el Cielo Malta Pale Ale 4,33 Kilos
El Guardián Poderoso Malta Munich 6,44 Kilos
Dingemans Malta Biscuit 460 Gramos
Reliable Lighthouse Malta Chocolate 140 Gramos
Angry Bear Malta Negra 180 Gramos

## LÚPULO

Magnum 50 GramosHallertauer 31 Gramos

## **LEVADURA**

Belgian Ale

#### **PROCESO**

#### **RELACIÓN AGUA/GRANO**

3/1

## **LÚPULO**

Boiling: 60 min 50 grs. Magnum, 5 min 11 grs. Hallertauer,

0 min 20 grs. Hallertauer.

## **MACERACIÓN**

60 min a 65°C

## **FERMENTACIÓN**

7 días a 18°C y 15 días a 0°C

## **CARBONATACIÓN**

3 V/V

#### **RECOMENDACIONES**

Realizar una decocción con el 50% de macerado.

