



# 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 Gramos
Hallertauer	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.

