

Características

OG	1.046
FG	1.007
ABV	5,1%
IBU	17
SRM	3

Ingredientes

Malta base

Malta Extra Pale Ale	9,1Kg
----------------------	-------

Maltas especiales

Malta Caradextrina	500g
Malta Vienna	300g
Malta Caramelo30	140g

Levadura

Fermentis US-05	23g
-----------------	-----

(2 paquetes)

Lúpulos en cocción

Pahto (27,8g) - 60 minutos - Inicio hervido.

Dextrosa (azúcar de maíz) 1000g - 15 minutos.

Proceso

Relación agua/grano	3.5/1
---------------------	-------

Maceración:

- 65°C por 45 min (pH 5.2)
- Mash out 76°C

Fermentación:

- 2 días a 17 °C
- Del 2 al 5 día se libera temperatura
- Día 8 abre frío a 0 °C
- 21 días a 0°C

Carbonatación	2.8 vol Co2
---------------	-------------

Recomendaciones del cervecero experto

Es un estilo que valora la simpleza, un perfil neutro y muy limpio. Por eso:

- ✓ Empastar con un ratio un poco más elevado en agua, **para fomentar la beta amilasa y un pH lo más cercano a 5.2.**
- ✓ Recircular hasta ver **el mosto muy claro.**
- ✓ **Cuidar el pH del agua de lavado**, idealmente a 5.5 para no extraer taninos durante el trasvase a la olla de hervor.
- ✓ **Empezar la fermentación un poco más fría durante las primeras 48 hs** y, hacia el final, levantarla a 20-21 °C.
- ✓ **Un lagering en frío durante más de 3 semanas** también mejora la percepción en boca.
- ✓ **Muy importante:** una carbonatación ligeramente elevada.