

RECETA NEIPA

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

IBU: 35

OG: 1060

FG: 1015

EBC: 8

SRM: 4

ESTILO

NEIPA



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

ESCUDO DEL TIEMPO

FRESCURA BLANCA

EL TOQUE DE SEDA

MALTA NULL LOX

MALTA DE TRIGO

AVENA ARROLLADA

6,85 KGS.

1,77 KGS.

2,26 KGS.

LÚPULO

BOILING: 60 MIN - 120 GRS. CASCADE Y 0 MIN. 30 GRS. CENTENNIAL;
DRY HOPPING: 2º DIA DE FERMENTACION 50 GRS. CENTENNIAL + 70
GRS. MOSAIC.

LEVADURA

NEW ENGLAND

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

MACERACIÓN

60 MIN A 67°C

FERMENTACIÓN

9 DÍAS A 18°C Y 9 DÍAS A 0°C

CARBONATACIÓN

2,8 V/V

RECOMENDACIONES

UTILIZAR SIEMPRE MATERIAS PRIMAS CON ALTAS
PROTEÍNAS PARA MEJORAR LA TURBIDEZ.

