

RECETA ARGENTIPA

PARA 50 LITROS

AUTOR: JOSE BINI

ESTILO

Ipa Argenta



CARACTERÍSTICAS

OG	1054
FG	1011
ABV	4,9
IBU	35
SRM	8

INGREDIENTES

MALTA BASE

Malta Pilsen 9 Kilos
El Jaguar Genuino

Malta Pale Ale 1 Kilo
Alto en el cielo

MALTAS ESPECIALES

Malta Caradextrina 750 Gramos
Balance Esencial

Malta de Trigo 250 Gramos
Frescura Blanca

LÚPULO EN DRY HOP

Patagonia passion 155 Gramos

Cascade 65 Gramos

LEVADURA

San Luis Obispo 50 Gramos
(Vermont)

LÚPULOS EN COCCIÓN

Cascade (15 Gramos) - 60 minutos - Inicio hervido.

Cascade (30 Gramos) - 10 minutos - Antes del fin de hervido.

Spalt (30 Gramos) - 10 minutos - Antes del fin de hervido.

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

2

MACERACIÓN

45°C por 20 min

52°C por 20 min

64°C por 45 min (pH 5.3)

Mash out 78°C

FERMENTACIÓN

5 días a 18°C

Del 5° al 10° día se libera temperatura

Día 10 abre frío a 0°C

5 días a 0°C

CARBONATACIÓN

2,5 v/v