

# MINGA OKTOBERFEST

PARA: 50 LITROS - ESTILO: FESTBIER  
AUTOR: ALEXIS BALZAN

## Características

|            |          |
|------------|----------|
| OG         | 1.056,00 |
| FG         | 1.010,00 |
| ABV        | 5,50%    |
| IBU        | 18,00    |
| SRM        | 5,00     |
| EBC        | 9,00     |
| Eficiencia | 80       |

## Ingredientes

### Malta base

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Jaguar Genuino - Malta Pilsen    | 4,8 kg |
| Guardián Poderoso - Malta Munich | 4,0 kg |

### Maltas especiales

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Pauls - The muscley | 270 g |
|---------------------|-------|

### Levadura

Fermentis 34/70

### Lúpulos en cocción

Hallertauler Magnum para lograr 20 IBUs en FWH - 15g  
Saaz en whirlpool para dar sabor/aroma 25g y sumar unos pocos IBUs más.

## Proceso

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Relación agua/grano | 3:1 |
|---------------------|-----|

### Maceración:

Eso es muy dependiente del equipo. Minga la hace a 65 grados. Otros equipos pueden requerir ir más alto o más bajo para obtener una fermentabilidad estándar.

### Lúpulo en caliente:

Son solo 2 adiciones: FWH y Whirlpool.

### Carbonatación:

2.6 volúmenes

## Recomendaciones del cervecero experto

Es clave en toda lager inocular una buena cantidad de levadura, vital y fermentar a baja temperatura: 6°C a 12°C.

Desde Minga somos fanáticos de las lagers alemanas. Al pensar en un estilo de cerveza que utiliza mucha malta munich se nos vino la idea de hacer una Festbier, podría haber sido también una Munich Helles, pero la Festbier, aunque es similar, es más intensa.

JUGAMOS PARA  
EL MISMO EQUIPO



UMA  
MALTA