

NOMADA LOS DE LA 2da QUINCENA

PARA: 50 LITROS - ESTILO: EXTRA
PALID - NEIPA AUTOR: NÓMADA

Características

OG	1.065,00
FG	1.020,00
ABV	5,60%
IBU	12,00
SRM	3,00
EBC	6,00
Eficiencia	81

Ingredientes

Malta base

Claridad Austral - Extra Pale Ale	9,0 kg
-----------------------------------	--------

Maltas especiales

Toque de Seda - Avena Arrollada	1,25 kg
Frescura Blanca - Trigo	0,75 kg
Balance Esencial - CaraDextrina	0,25 kg

Otros

Maltodextrina	0,75 kg
---------------	---------

Levadura

Berdmonsey (Vermont)

Lúpulos en cocción

125 g Mosaic en whirlpool 80 °C - 1 hora / Dry Hop en frío (12 °C): 125 g Mosaic - 250 g Citra - 250 g Cryo-Citra

Proceso

Relación agua/grano	2,5:1
---------------------	-------

Maceración:

Maceración alta para lograr dextrinas - (70 °C).

Lúpulo en caliente:

Lúpulo sólo en whirlpool, bajando la temperatura del mosto a 80 °C.

Carbonatación:

2.3 volúmenes

Proceso del lúpulo en dry hop:

Se hace un dry hop en frío: luego de la fermentación y la maduración en caliente. Se baja la temperatura del mosto a 12 °C, se cosecha / purga la levadura y luego se incorpora todo el lúpulo de dry hop, evitando el ingreso de oxígeno.

Recomendaciones del cervecero experto

- A la hora de lupular en caliente, es clave mantener el pH del mosto por debajo de 5,2.
- En fermentación se busca una tasa de inoculación baja para aumentar la producción de ésteres, siempre agregando oxígeno y nutrientes para lograr una fermentación saludable.
- El dry hop lo hacemos en frío, evitando bajo todo concepto la incorporación de oxígeno.

En Nómada somos fanáticos de la microbiología de la fermentación y la química de la cerveza. Las NEIPAS nos cautivaron no solo por su sabor y aroma, sino por su proceso y el impacto que tiene en la percepción del lúpulo. Al aparecer la Claridad Austral como opción de Pilsen base de bajo color, nos propusimos hacer esta receta para ver su impacto sobre el resultado.

JUGAMOS PARA
EL MISMO EQUIPO