

RECETA: “¿QUÉ HAY DE POSTRE? VOL. I”

PARA 50 LITROS

ESTILO

Imperial Stout



CARACTERÍSTICAS

OG	1124
FG	1040
ABV	10%
IBU	50
SRM	85

INGREDIENTES

MALTA BASE

Keep Flying Malta Maris Otter	17,70 Kilos
El Guardián Poderoso Malta Munich	2,95 Kilos
Mar Adentro Malta Vienna	2,95 Kilos

MALTAS ESPECIALES

El Toque de Seda Avena Arrollada	5,90 Kilos
Buen Corazón Malta Caramelo	2,40 Kilos
Reliable Lighthouse Malta Chocolate	1,80 Kilos
Biscuit Malta Bizcocho	1,77 Kilos
Special B Malta SPECIAL B	1,50 Kilos
Angry Angler Roasted Barley	1,30 Kilos

LÚPULO

Apollo 17,5% AA	65 Gramos
-----------------	-----------

LEVADURA

SafAle US-04	2 Gr/L
--------------	--------

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

2,61

LÚPULO EN CALIENTE

Agregarle a los 60 min. y hervir durante 120 min.

MACERACIÓN

90 minutos a 65°.

FERMENTACIÓN

Arrancar a 17,5° y a mitad de fermentación liberarla a 19,5°.

CARBONATACIÓN

2,2 / 2,3 vol.

RECOMENDACIONES

Hervir durante 120min. Si tienen macerador chico, se pueden hacer 2 empastes, agregándole el segundo lavado mientras está hirviendo el otro para poder llenar el fermentador. Agregar poca malta oscura en el mash de entrada para no generar astringencia, lo que resta de la oscura agregarla en el lavado del grano para llegar al color deseado.