

RECETA AMBER LAGER

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

IBU: 20
OG: 1044
FG: 1010
EBC: 16
SRM: 8

ESTILO

AMBER LAGER



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

JAGUAR GENUINO
LUCKY SQUID
EL TOQUE DE SEDA

MALTA PILSEN
MALTA CARAMELO
AVENA ARROLLADA

5,8 KGS.
2,10 KGS.
450 GRS.

LÚPULO

BOILING 60 MIN 45GRS. HALLERTAUER

LEVADURA

SAF LAGER W-34/70

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

MACERACIÓN

60 MIN A 67°C

FERMENTACIÓN

7 DÍAS A 12°C - 4 DÍAS A 16°C - 15 DÍAS A 0°C

CARBONATACIÓN

3,8 V/V

