

RECETA BELGIAN QUADRUPEL

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

OG	1096
FG	1023
IBU	23
EBC	90
SRM	45
EFICIENCIA	78%



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

El Jaguar Genuino	Malta Pilsen	5 Kilos
Alto en el Cielo	Malta Pale Ale	7 Kilos
El Guardián Poderoso	Malta Munich	2,5 Kilos
Balance Esencial	Malta Caradextrina	1 Kilo
Reliable Lighthouse	Malta Chocolate	250 Gramos
Azúcar candy		2 Kilos

LÚPULO

Styrian Golding (3,8%aa)

LEVADURA

BE-256 Fermentis

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3,5/1

LÚPULO

Boiling: 55 min 150 grs. Styrian Golding;
5 min 50 grs. Styrian Goldings.

MACERACIÓN

25 min a 63°C
35 min a 72°C
1 min a 78°C

FERMENTACIÓN

9 días a 23°C y 14 días a 1°C.

CARBONATACIÓN

4,4 V/V

RECOMENDACIONES

¡Para una cerveza tan robusta, la levadura debe estar en condiciones óptimas! Prepará un iniciador de levadura y apunta a una inoculación de al menos 8 millones de células por mililitro. Si no puedes encontrar azúcar candy, esto se puede sustituir por la misma cantidad de azúcar negra.