

RECETA BLONDE ALE

PARA 50 LITROS

ESTILO

Blonde Ale



CARACTERÍSTICAS

OG	1050
FG	1012
ABV	4,5
IBU	20
SRM	7

INGREDIENTES

MALTA BASE

Malta Pilsen El Jaguar Genuino	11,75 Kilos
-----------------------------------	-------------

MALTAS ESPECIALES

Malta Cara 30 Buen Corazón	750 Gramos
-------------------------------	------------

Malta Caradextrina Balance Esencial	750 Gramos
--	------------

LÚPULO

Pahto	50 Gramos
-------	-----------

Cascade	50 Gramos
---------	-----------

LEVADURA

SafAle T-58	37,5 Gramos
-------------	-------------

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3,2

LÚPULO

Pahto (50 Gramos) - 60 minutos - Inicio hervido.

Cascade (50 Gramos) - 10 Minutos - Antes de fin de hervido.

MACERACIÓN

60 minutos a 65°C

FERMENTACIÓN

Enfriamiento de mosto 18°C

Control de frío 20°C - 9 días.

Enfriamiento a 0°C - Maduración mínima 7 días desde llegada a 0°C.

CARBONATACIÓN

2,6 v/v

RECOMENDACIONES

Asegurar un buen enfriamiento a cero grados antes de iniciar el tiempo de reposo frío, asegurando los 7 días de reposos a menos de 0°C.