

# RECETA DRY STOUT

PARA 50 LITROS

## CARACTERÍSTICAS

IBU: 30  
OG: 1044  
FG: 1007  
EBC: 99  
SRM: 50

**ESTILO**  
DRY STOUT



## INGREDIENTES

### MALTAS Y GRANOS

ALTO EN EL CIELO	MALTA PALE ALE	7,1 KGS.
ANGRY ANGLER	CEBADA TOSTADA	450 GRS.
THE RELIABLE LIGHTHOUSE	MALTA CHOCOLATE	800 GRS.

### LÚPULO

BOILING: 40 MIN 70 GRS. KENT GOLDING

### LEVADURA

NOTTINGHAM ALE

## PROCESO

### RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

### MACERACIÓN

60 MIN A 64°C Y 30 MIN A 72°C

### FERMENTACIÓN

9 DÍAS A 19°C - 5 DÍAS A 0°C

### CARBONATACIÓN

2,2 V/V

