# RECETA
# ENGLISH PALE ALE

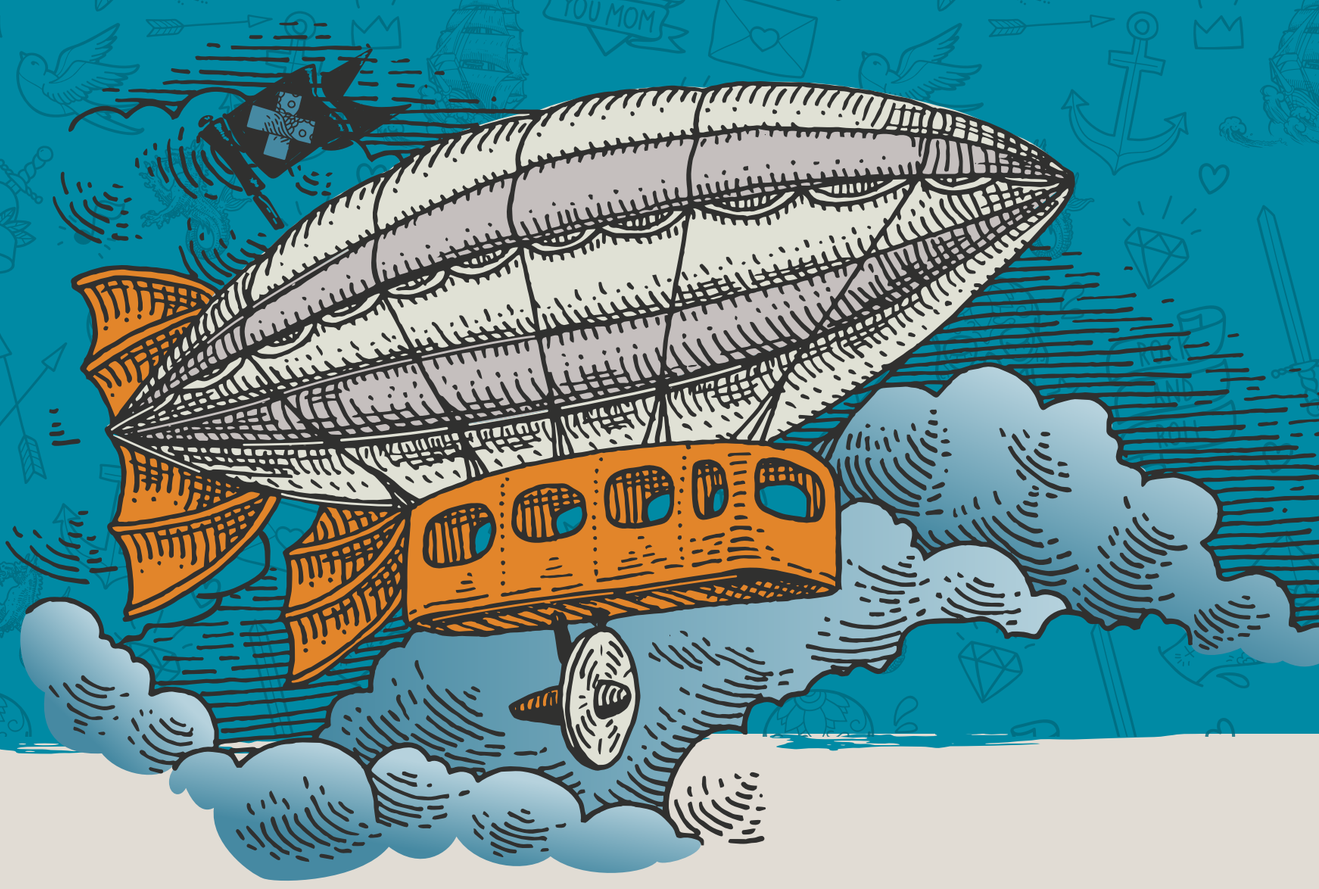
PARA 50 LITROS

## CARACTERÍSTICAS

OG: 1039
FG: 1008
IBU: 24
EBC: 12
SRM: 6

## ESTILO

APA



INGREDIENTES

## MALTAS Y GRANOS

| | | |
|---|---|---|
| KEEP FYING | MALTA MARIS OTTER | 9,8 KGS. |
| EL TOQUE DE SEDA | AVENA ARROLLADA | 200 GRS. |

## LÚPULO

BOILING: 60 MIN 125 GRS. KENT GOLDING

## LEVADURA

ENGLISH STYLE ALE YEAST (LALLEMAND)

PROCESO

## RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

## MACERACIÓN

60 MIN A 67°C

## FERMENTACIÓN

7 DÍAS A 18°C – 15 DÍAS A 0°C

## CARBONATACIÓN

3,8 V/V

## TIPS

AGREGAR EL LÚPULO EN EL MINUTO 1 DE EBULLICIÓN ES CLAVE PROPORCIONAR EL EQUILIBRIO, LA INTENSIDAD Y LA MADUREZ, LOGRANDO UN ACABADO PERFECTO DE TU ENGLISH PALE ALE.