

# RECETA IPA ARGENTA

PARA 50 LITROS

## CARACTERÍSTICAS

OG	1067
FG	1017
EBC	9
SRM	4,5
ABV	6,7%
EFICIENCIA	85%



## INGREDIENTES

### MALTAS Y GRANOS

Alto en el Cielo	Malta Pale Ale	9,6 Kilos
Balance Escencial	Malta Caradextrina	2 Kilos
Frescura Blanca	Trigo Malteado	1,25 Kilos

### LÚPULO

Victoria	550 Gramos
Cascade	50 Gramos

### LEVADURA

San Luis Obispo (Vermont)

## PROCESO

### RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

### LÚPULO

2 g/l Victoria y 1 g/l Cascade directo al fermentad junto con el mosto frio.

9 g/l Victoria a las 48h de fermentación.

### MACERACIÓN

1h a 70°C (sin mash out)

### FERMENTACIÓN

15 días de fermentación a 19°C

15 días madurado a 4°C

