

RECETA

MUNICH DUNKEL

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

IBU: 20
OG: 1050
FG: 1010
EBC: 24
SRM: 12

ESTILO

MUNICH DUNKEL



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

EL GUARDIÁN PODEROSO
EL JAGUAR GENUINO
DEAD STRAIGHT
MALTA BIZCOCHO

MALTA MUNICH
MALTA PILSEN
MALTA AMBER
BISCUIT

4.5 KGS.
4.2 KGS.
250 GRS.
250 GRS.

LÚPULO

BOILING: 60 MIN. 48 GRS. HALLERTAUER

LEVADURA

W 34/70

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

MACERACIÓN

40 MIN A 62°C Y 30 MIN A 72°C

FERMENTACIÓN

7 DÍAS A 14°C - 10 DÍAS A < 1°C

CARBONATACIÓN

2,8 V/V

