

# RECETA NEIPA

PARA 50 LITROS

## CARACTERÍSTICAS

IBU: 35

OG: 1060

FG: 1015

EBC: 8

SRM: 4

## ESTILO

NEIPA



## INGREDIENTES

### MALTAS Y GRANOS

ESCUDO DEL TIEMPO

FRESCURA BLANCA

EL TOQUE DE SEDA

MALTA NULL LOX

MALTA DE TRIGO

AVENA ARROLLADA

6,85 KGS.

2,26 KGS.

1,77 KGS.

### LÚPULO

BOILING: 60 MIN - 120 GRS. CASCADE Y 0 MIN. 30 GRS. CENTENNIAL;  
DRY HOPPING: 2º DIA DE FERMENTACION 50 GRS. CENTENNIAL + 70  
GRS. MOSAIC.

### LEVADURA

NEW ENGLAND

## PROCESO

### RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

### MACERACIÓN

60 MIN A 67°C

### FERMENTACIÓN

9 DÍAS A 18°C Y 9 DÍAS A 0°C

### CARBONATACIÓN

2,8 V/V

### RECOMENDACIONES

UTILIZAR SIEMPRE MATERIAS PRIMAS CON ALTAS  
PROTEÍNAS PARA MEJORAR LA TURBIDEZ.

