

RECETA PALE ALE

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

IBU: 45
OG: 1055
FG: 1012
EBC: 10
SRM: 5

ESTILO

PALE ALE



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

ALTO EN EL CIELO
DEAD STRAIGHT
EL TOQUE DE SEDA

MALTA PALE ALE
MALTA AMBER
AVENA AROLLADA

9 KGS.
1 KGS.
200 GRS.

LÚPULO

BOILING: 60 MIN 63 GRS. CASCADE;

DRY HOPPING: 3° DIA DE FERMENTACION 125 GRS. CITRA + 125 GRS. SIMCOE

LEVADURA

NOTTINGHAM ALE

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

2.5/1

MACERACIÓN

60 MIN A 67°C

FERMENTACIÓN

9 DÍAS A 18°C Y 10 DÍAS A 1°C

CARBONATACIÓN

4,8

