

RECETA

AMERICAN AMBER ALE

PARA 50 LITROS

MALTA

JAGUAR JENUINO
(MALTA PILSEN)

ESTILO

AMERICAN AMBER ALE

CARACTERÍSTICAS

OG: 1041

IBU: 35

SRM: 10

CURVA: 85 °C

(10 ML DE ENZIMA TERMOESTABLE ALFA AMILASA)



INGREDIENTES

MALTAS E INGREDIENTES

EL JAGUAR GENUINO - MALTA PILSEN	6,3 KILOS
MARK 5 - MALTA MEDIUM CRISTAL PAULS	750 GRAMOS
CARAPILS (PROTOTIPO UMA)	400 GRAMOS

LÚPULO

FIRST WORT HOPPING : 18 GR NUGGET

BOILING : 35 MIN 75 GR NUGGET

0 MIN 49 GR CASCADE + 5 GR SIMCOE.

DRY HOPPING : 2 DIA : 16 GR SIMCOE + 72 MOSAIC.

LEVADURA

LA01 FERMENTIS

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

MACERACIÓN

85° 30´ + 10 ML ALFA AMILASA TERMOESTABLE

FERMENTACIÓN

2 DIAS A 18 – 5 DIAS A 0°C

CARBONATACIÓN

2,8 V/V

PASTEURIZACIÓN DE LATA

80 UP

WWW.UMAMALTA.COM.AR

