

MiniCervecería

Te apoyamos con tu Cerveza Artesanal

ALE INGLESA CERVEZA CHILENA

| | |
|-------------------|--------|
| Gravedad Original | 1050 |
| Gravedad Final | 1011 |
| Alcohol | 5.1 % |
| Color | 13 SRM |
| Amargor | 26 IBU |

Procedimiento

| | | |
|-------------------------|----------|------------|
| Maceración Simple | 65-67 °C | 90 minutos |
| Maceración escalonada | 40-42 °C | 30 minutos |
| | 50-52 °C | 30 minutos |
| | 62-65 °C | 60 minutos |
| | 70-72 °C | 30 minutos |
| Cocimiento | 100 °C | 60 minutos |
| Lúpulos | | |
| Amargor Apollo (10 grs) | | 60 minutos |
| Sabor Fuggles (15 grs) | | 15 minutos |
| Aroma Fuggles (5 grs) | | 5 minutos |



Observaciones especiales:.

- Sacar el cloro y el flúor con filtro de carbón activado.
- Fermentar a la temperatura recomendada por el fabricante y madurar a temperatura lo más cercana a 0°C. Si no es así madurar 2 semanas a T° de fermentación agregando Isinglass.
- Asegurarse que la cerveza se encuentra fermentando a las 24 horas después de haber agregado la levadura. Primero verificar que la T° corresponde a la levadura. SI a las 48 hrs no fermenta, entonces agregar un segundo sobre de levadura.

- 1 -

MiniCervecería

Eleuterio Ramirez 747, Santiago 02-6334998

www.minicerveceria.cl