

# MiniCervecería

*Te apoyamos con tu Cerveza Artesanal*

---

## ARICA CERVEZA ORIGINAL SPECIAL BEST PREMIUM BITTER

Gravedad Original	1048
Gravedad Final	1011
Alcohol	5,0%
Color	11 SRM
Amargor	29 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 Kent Golding (35 grs)		60 minutos
Sabor Kent Golding (14 grs)		30 minutos
Aroma Kent Golding (14 grs)		1 minutos



### Observaciones especiales:

- No agregar azúcar excesiva en la carbonatación para que no quede una sensación de dureza en el sabor.
- 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.

- 1 -

*MiniCervecería*

*Eleuterio Ramirez 747, Santiago 02-6334998*

*www.minicerveceria.cl*