

MiniCervecería

Te apoyamos con tu Cerveza Artesanal

BITTER CERVEZA CHILENA

Gravedad Original	1054
Gravedad Final	1011
Alcohol	5,7 %
Color	8 SRM
Amargor	25 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