

MiniCervecería

Te apoyamos con tu Cerveza Artesanal

ESPECIAL DE NAVIDAD CERVEZA ORIGINAL (CÁSCARILLAS DE NARANJA)

Gravedad Original	1062
Gravedad Final	1012
Alcohol	6,6%
Color	9,9 SRM
Amargor	14 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 (35 grs)		60 minutos
Sabor (0 grs)		0 minutos
Aroma Hallertauer (15 grs)		5 minutos
Cáscarillas de Naranja (28 grs)		5 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 agitando Isinglass.

- 1 -

MiniCervecería

Eleuterio Ramirez 747, Santiago 02-6334998

www.minicerveceria.cl