



Ambar



Los estilos de cerveza ámbar son encontrados básicamente en Bélgica y América del Norte.

La colaración ámbar depende específicamente de la elección de las maltas.

Esta es una receta básica que desarrolla aromas finos y delicados.

Ingredientes

Malta

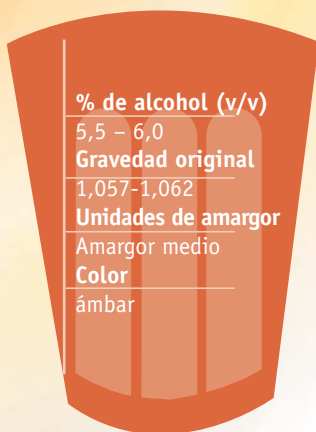
Malta Pilsen	70%
Malta CaraVienna	20%
Malta Carapils	10%

Lúpulo

Saaz (3% de alfa ácidos), Nugget (12% de alfa ácidos)

Levadura **g/hl**

Safale S-04	50
-------------	----



% de alcohol (v/v)

5,5 - 6,0

Gravedad original

1,057-1,062

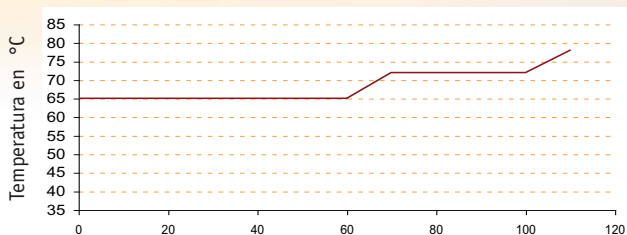
Unidades de amargor

Amargor medio

Color

ámbar

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos



Tiempo en minutos

Temperatura de fermentación

Inicio ideal a 16°C y luego dejar subir libremente hasta 20°C

Etapas
Etapas 1. Realizar el empaste a 65 °C y dejar reposar durante 60 minutos

Etapas 2. Llevar la temperatura de maceración a 72 °C y dejar reposar durante 30 minutos

Etapas 3. Llevar la temperatura de maceración a 78 °C e iniciar el proceso de filtración

Ebullición del mosto

60 - 90 minutos

Evaporación 8 a 10%

Llevar a ebullición y mantener por 60 - 90 minutos

Lupulado

Adicione 90% del lúpulo al iniciar el hervor y 10% restante 5 minutos antes de su finalización



Division of S.L.Lesaffre

Algunas modificaciones pueden ser necesarias para alcanzar las condiciones de fermentación deseadas