

India Pale Ale (IPA)

Una ale extremadamente lupulada.



Ingredientes

Malta

Malta Pale Ale [ale clara o pálida]	92%
Caramunich® o equivalente	8%

Caramunich® es una marca registrada de Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Target, Northdown, Challenger, WGV, Admiral (7 a 12% de ácido alfa)

Levadura

Safale US-05 o Safale S-04	80
----------------------------	----

% de alcohol (v/v)

5,0 - 7,5

Gravedad original

1,048-1,060

Unidades de amargor

40-60

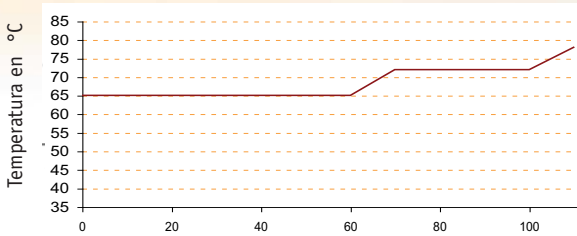
Color

de dorada a cobre

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos

Temperatura de fermentación

Ideal a 20°C



Tiempo en minutos

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

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

Etape 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

60 - 90 minutos

Adicione 60% del lúpulo al iniciar el hervor, otro 10% aproximadamente 5 minutos antes de su finalización y el 30% restante en el whirlpool

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

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