

Bock ligera

Esta cerveza Bock ligera, posee un carácter a malta muy fuerte, pero sin aromas a chocolate o tostados.



Ingredientes

Malta

Malta Pilsen	85%
Carahell® o equivalente	10%
Carared® o equivalente	5%

Carahell® o Carared® son marcas registradas de Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Spalt, Saaz, Hallertauer, Hersbrucker (2 a 6% de alfa ácidos)

Levadura g/hl

Saflager S-189 150

% de alcohol (v/v)

6 - 7,5

Gravedad original

1,080-1,085

Unidades de amargor

24-28

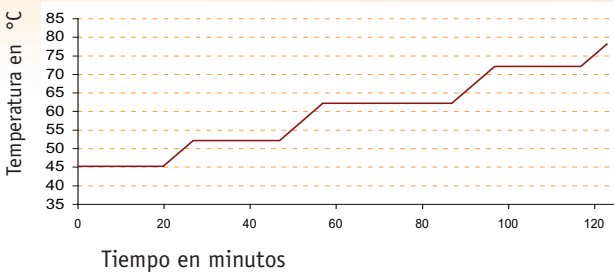
Color

dorado claro
hasta ámbar

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos

Temperatura de fermentación

Ideal a 12°C



Etapas 1. Realizar el empaste a 45°C y dejar reposar durante 20 minutos

Etapas 2. Llevar la temperatura de maceración a 52°C y dejar reposar durante 20 minutos

Etapas 3. Llevar la temperatura de maceración a 62°C y dejar reposar durante 30 minutos

Etapas 4. Llevar la temperatura de maceración a 72°C y dejar reposar durante 20 minutos

Etapas 5. 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 el 10% restante 5 minutos antes de su finalización

FERMENTIS

Division of S.L.Lesaffre

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