



Red Ale



Un estilo norteamericano de ale, con una coloración que varía de cobre a rojizo y notas predominantes a caramelo.

Ingredientes

Malta

Malta Vienna	75%
Malta de Melanoidina	15%
Caramunich® o equivalente	5%
Malta acidulada	5%

Caramunich® es una marca registrada de Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Amerillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3 a 9% de alfa ácidos)

Levadura

Safale US-05	70 g/hl
--------------	---------

% de alcohol (v/v)

4,5 - 5,5

Gravedad original

1,044-1,055

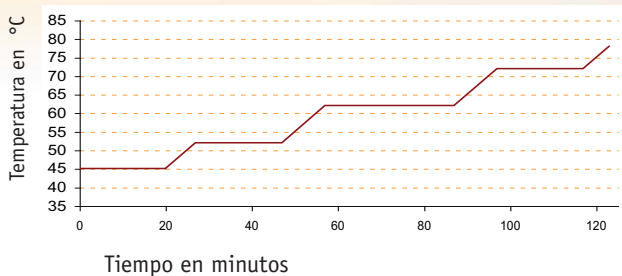
Unidades de amargor

Amplio espectro

Color

de cobre a rojizo

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos



Temperatura de fermentación

Inicio ideal a 16°C y luego subida libre hasta 18°C

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

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

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

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

Etapa 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% de lúpulo al iniciar el hervor y el 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