

Stout

Receta típica de Stout,
con coloración oscura muy intensa y sensación seca en boca.



Ingredientes

Malta

Malta Pilsen	85%
Malta chocolate	13%
Malta tostada (1000 EBC)	2%

Lúpulo

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

Levadura(s)	g/hl
Safbrew S-33	50

% de alcohol (v/v)

4,8 - 5,2

Gravedad original

1,053 - 1,056

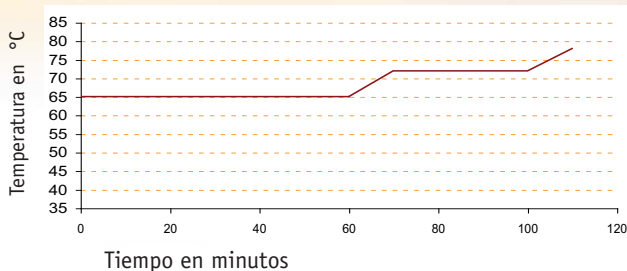
Unidades de amargor

Amargor elevado

Color

Marrón oscuro
intenso

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos



Temperatura de fermentación

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

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

60 – 90 minutos

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