

Bock oscura



Esta bock oscura desarrolla aromas a chocolate y tostados y sabores a nuez
Contribución de lúpulo escasa, tanto en el amargor como en el aroma.

Ingredientes

Malta

Malta Munich	60%
Malta Vienna	30%
Caramunich® o equivalente	8,5%
Carafa® o equivalente	1,5%

Caramunich® y Carafa® son marcas registradas de Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

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

Levadura

Saflager S-189	g/hl	150
----------------	------	-----

% de alcohol (v/v)

6,0 - 7,5

Gravedad original

1,080-1,085

Unidades de amargor

18 - 22

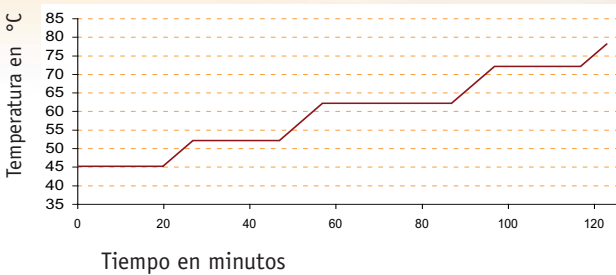
Color

cobre intenso
a marrón oscuro

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos

Temperatura de fermentación

Inicio ideal a 12°C y luego dejar subir libremente hasta 14°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 6 a 8%

Llevar a ebullición y mantener por 60 - 90 minutos

Lupulado

60 - 90 minutos

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