

Especial de Navidad

Una receta de cerveza estacional,
que las cervecerías utilizaban para agasajar a sus cerveceros.
Ale fuerte que desarrolla aromas complejos y especiados,
con una coloración intensa atractiva.

La cáscara de naranja otorga a este estilo un carácter muy distintivo.



Ingredientes

Malta

Malta Vienna 14-18 EBC 100%

Lúpulo

Challenger (7-12% de alfa ácidos), Hallertauer (10% de alfa ácidos)

Levadura g/hl

Safale S-04 50g

Otro(s) ingrediente(s)

Cáscara de naranja (al iniciar el hervor)

% de alcohol (v/v)

6,0 – 6,5

Gravedad original

1,062-1,065

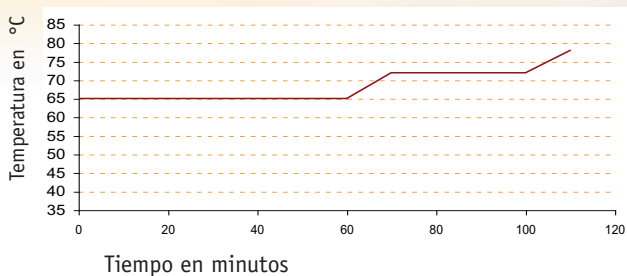
Unidades de amargor

Amargor elevado

Color

Rojo oscuro

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos



Temperatura de fermentación

Inicio ideal a 18°C y luego dejar subir libremente hasta 25°C

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

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

Etap 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

Adicione 90% del lúpulo al iniciar el hervor y 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