



# 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

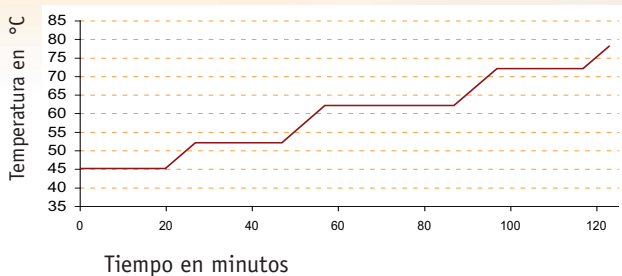
### Unidades de amargor

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

**Etapas:**

**Etapas:**

**Etapas:**

**Etapas:**

**Etapas:**

## 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