



Red Smoky Lager

Cerveza con colores intermedios y un delicado aroma ahumado.



Ingredientes

Malta

Malta Munich	65%
Malta Smoked (malta ahumada)	20%
Malta de Melanoidina	13%
Caramunich® o equivalente	2%

Caramunich® es una marca registrada de Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Mount Hood, Cluster, Liberty (4 a 8% de alfa ácidos)

Levadura	g/hl
Saflager W-34/70	100

% de alcohol (v/v)

4,8 - 5,2

Gravedad original

1,045-1,050

Unidades de amargor

22-25

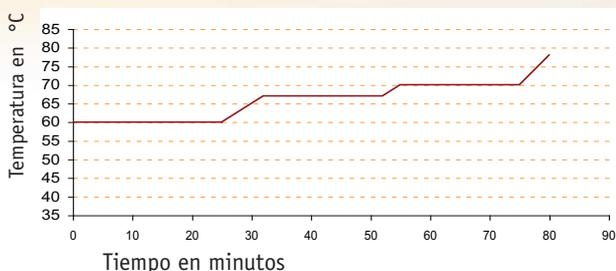
Color

de cobre a marrón claro

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos

Temperatura de fermentación

Ideal a 12°C



Etapa 1. Realizar el empaste a 60°C y dejar reposar durante 25 minutos

Etapa 2. Llevar la temperatura de maceración a 67°C y dejar reposar durante 20 minutos

Etapa 3. Llevar la temperatura de maceración a 70°C y dejar reposar durante 20 minutos

Etapa 4. 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 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