

15 min IPA



LA RECETA

Rápida y deliciosa

Cortamos el tiempo total de hervor y agregamos apenas los lúpulos de aroma. Así obtenemos un Sesión IPA/Pale Ale bien clara, deliciosamente amarga y con un exagero de aromas cítricos.

INSUMOS (20L)



- 2,6 kg de Extracto de Malta Dry Brew
- 200g Azúcar Común
- 40g Lúpulo Columbus
- 40g Lúpulo Chinook
- 40g Lúpulo Cascade
- Levadura Lallemand BRY-97
- 25L de agua mineral

ESPECIFICACIONES

1.050	1.009	5,4%
OG	FG	ABV
50	7	
IBU	SRM	

ETAPAS

1- HERVOR

15L
AGUA

- Agregue 15 litros de agua mineral en una olla grande y caliente hasta hervir.
- Tras el hervor del agua, inicie un conteo regresivo de 15 minutos y agregue:

15
MIN

- 2,6kg de Extracto de Malta Dry Brew
- 40g Lúpulo Columbus

05
MIN

- 40g Lúpulo Chinook
- 200g Azúcar

2- ENFRIAMIENTO Y TRANSFERENCIA

Tras el término del hervor, enfríe enmosto, lo más rápido posible, hasta 25°C. Después, transfiera el mosto al fermentador (ya sanitizado) y complete con agua mineral hasta llegar a la marca de 20L.

3- FERMENTACIÓN

7
DÍAS

20°C
GRAUS

Después agregue la levadura al mosto y fermente por una semana a 20°C.

4- DRY HOPPING

5
DÍAS

Tras la fermentación, agregue directamente al balde con la cerveza el lúpulo de Dry Hopping y deje por 5 días

30G CASCADE

5- ENVASE Y PRIMMING

6
G/L

AZÚCAR
PRIMMING

Pasado ese período, prosiga con el envase utilizando 6 g de azúcar por litro de cerveza. Entonces, reserve las botellas a temperatura ambiente por 14 días. Después sólo falta degustar!