



LA RECETA

Red Devil Amber Ale es una cerveza rojiza, intensa, con cuerpo, con sabores malteados, pero con final seco y con alta drinkability. Posee una alta carga de lúpulos para un amargor equilibrado y aromas frutados y cítricos.

INSUMOS (20L)



- 2,8 kg de Extracto de Malta Dry Brew
- 300g Azúcar Comum
- 200g Malta de Trigo

ESPECIFICAÇÕES

1.057	1.010	6,1%
OG	FG	ABV
18	7	
IBU	SRM	

- 200g Malta Cara Pils
- 14g Lúpulo Columbus
- Levedura Lallemand BRY-97
- 25L de agua mineral

ETAPAS

1- COCCIÓN

15L
AGUA

- Agregue 15 litros de agua mineral en una olla grande y caliente hasta 68°C.
- Coloque los granos ya molidos en un grain bag y deje por 20 minutos en la olla.

2- HERVOR

- Tras la cocción, deseche los granos y aguarde que hierva.
- Tras el hervor del agua, inicie un conteo regresivo de 30 minutos y agregue:

30
MIN

- 1 kg de Extracto de Malta Dry Brew
- 14g Lúpulo Columbus

05
MIN

- 1,8 kg de Extracto de Malta Dry Brew
- 200g azúcar

3- 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.

4- FERMENTACIÓN

7
DÍAS

20°C
GRAUS

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

5- MADURACIÓN

5°C
GRAUS

7 DIAS

Tras la fermentación, disminuya la temperatura a 5°C y deje la cerveza madurar por 7 días.

6- ENVASE Y PRIMMING

6
G/L

AÇÚCAR
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!