



LA RECETA DEL MES

DICIEMBRE 2020: “IMPERIAL STOUT”

Gracias por confiar en nosotros. A continuación, te compartimos una receta para que puedas intentar, súper recomendada. Cualquier duda al respecto nos encontramos a disposición.

ESTILO: Cerveza ALE negra, muy intensa. Elaborada con maltas tostadas y oscuras que brindan complejidad, sabores a frutos negros o secos, y un final cálido y con dulzor residual. Puede ser envejecida, tanto con madera como en condiciones de guarda en botella. El alto contenido alcohólico, los azúcares residuales y los niveles de lúpulo aseguran que la cerveza sobrevivirá el añejamiento. Las maltas tostadas evolucionan en carácter y se orientan a notas más chocolate oscuro, que le ofrecen mayor suavidad.

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1110; Densidad Final 1030; IBUs 86; SRM 60; Abv 10,6%.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

MÉTODO DE MACERACIÓN: Infusión simple

Lista de Ingredientes:

Maltas

6,1kg Vienna

2,7kg Munich

900gr Biscuit

450gr Cebada Tostada

350gr Malta Chocolate



Lúpulos y adiciones

57gr Nugget (11,5%AA, 90 minutos)

500gr Dextrosa (15 minutos)

500gr Lactosa (15 minutos) – OPCIONAL

Irish Moss (15 minutos)

Levadura

1 sobre de Nottingham

Procedimiento

Macerar durante 60 minutos a 64/66 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual (Objetivo a lograr densidad 1090 antes de la cocción).

Hervir por 90 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar a 20°C hasta completar y madurar a 5 – 7°C por 3 a 6 semanas (se puede agregar madera en algún formato). Envasar y acondicionar en botella con 6 a 7gr de azúcar blanca por cada litro. Se puede mantener en cava a 12 – 13°C durante 6 meses a 1 año, antes de consumir.

ANEXOS:

Pre-hidratación de la levadura:

- 1) Hervir 100cc de agua y dejar enfriar en recipiente sanitizado y tapado.
- 2) Media hora antes de la inoculación, y con el agua ya a temperatura ambiente (25°C), esparcir el contenido del sobre de levadura.
- 3) Mantener hidratando por 20 minutos.
- 4) Con utensilio sanitizado mezclar suavemente la levadura durante unos minutos y dejar descansar 5 minutos antes de inocular.



Uso de madera:

En este caso puedes añejar en barrica de roble (ex vino tinto o whisky), o bien utilizar chips o cubos de roble y dejar en contacto en el recipiente madurador.

Si quieres profundizar más en estos estilos te recomendamos nuestros cursos* online de “Cervezas Porter y Stout”, y el curso “Máster en Cervezas de Guarda”.

*Consultá también por otros cursos, y capacitaciones online, paquetes especiales de cursos y por nuestra membresía mensual. Todo en nuestra web www.capacitacioneselmolino.com

Podes acceder también a nuestro shop desde: www.shopelmolino.com.ar

Medios de pago desde Argentina: transferencia, depósito bancario o Mercado Pago.

Medios de pago desde el exterior de Argentina: PayPal con tarjeta de crédito o giro a través de Western Union o similar.

E-mail de consultas e inscripción a las actividades insumoselmolino@gmail.com o por whatsapp en 11 4088 0013