



LA RECETA DEL MES

ENERO 2021: "GOSE"

Gracias por confiar en nosotros. A continuación, te compartimos una receta de cerveza refrescante para el verano. Cualquier duda al respecto nos encontramos a disposición.

ESTILO: Es una cerveza de densidad moderadamente baja, algo salina, de trigo, refrescante y con cierto nivel de acidez (tipo sour). Puede presentar turbidez moderada. Normalmente elaborada con el método fast souring (*Lactobacillus*). Agua con alta salinidad. Incorpora coriandro. Acidez menos intensa que la Berliner Weisse. El estilo desapareció con la 2da guerra mundial. Se priorizaba el uso de cereales para hacer pan. Resurgió en los 80'.

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1048; Densidad Final 1012; IBUs 10; SRM 4; Abv 4,7%.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

MÉTODO DE MACERACIÓN: Infusión simple

Lista de Ingredientes:

Maltas

2,5kg Trigo
1,8kg Pilsen

Lúpulos y adiciones

14gr Styrian Golding o sustituto (35 minutos)
25gr Coriandro (15 minutos)
8gr Sal Marina (15 minutos)



Irish Moss (15 minutos)

Levadura

1 sobre de Nottingham, US05 o K97

Procedimiento

Macerar durante 60 minutos a 65 °C. Mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 15 minutos. Enfriar hasta 45 a 48°C y agregar 20 gramos de yogur natural con *Lactobacillus* o bien usar Sauergut. Dejar reposar por 8 a 16 horas.

Retomar hervor y realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar a 20°C hasta completar y madurar en frío por 7 días. Embotellar, re-fermentar en botella con 7,5gr de sacarosa por litro.

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.

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



*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