



## LA RECETA DEL MES

### FEBRERO 2021: "BELGIAN DUBBEL"

Gracias por confiar en nosotros. A continuación, te compartimos una receta de cerveza belga de abadía. Cualquier duda al respecto nos encontramos a disposición.

**ESTILO:** Es una cerveza ALE belga, color rojo profundo, maltosa, compleja, con esteres que dan notas a frutas oscuras o secas. También suelen estar presentes notas fenólicas especiadas y alcoholes superiores. Con carbonatación media-alta y final bastante seco. Originada en los monasterios Trapenses de la Edad Media.

**ESTADÍSTICAS VITALES:** Densidad Inicial 1067; Densidad Final 1011; IBUs 21; SRM 23; Abv 7,2%.

**ESCALA DE PRODUCCION:** 20 LITROS FINALES

**MÉTODO DE MACERACIÓN:** Infusión simple

#### LISTA DE INGREDIENTES:

##### Maltas

4,8kg Pale Ale  
300gr Special B  
250gr Melanoidina  
250gr Vienna  
150gr Carafa I (o Malta Chocolate)

##### Lúpulos y adiciones

20gr Apollo (FWH)  
700gr Sacarosa (60 minutos)



Irish Moss (15 minutos)

8gr Fuggle y 8gr Saaz (5 minutos)

### **Levadura**

BE256

### **Procedimiento**

Macerar durante 60 minutos a 66 °C. Mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 75 minutos. Enfriar y oxigenar el mosto.

Fermentar a 20°C hasta completar y madurar en frío por 10 días. Embotellar, re-fermentar en botella con 7,0gr 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 Belgas"**.



\*Consultá también por otros cursos, y capacitaciones online, paquetes especiales de cursos y por nuestra membresía mensual. Todo en nuestra web [www.capacitacioneselmolino.com](http://www.capacitacioneselmolino.com)

Podes acceder también a nuestro shop desde: [www.shopelmolino.com.ar](http://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](mailto:insumoselmolino@gmail.com) o por whatsapp en 11 4088 0013