



## LA RECETA DEL MES

### MARZO 2021: "SOUR con *Lachancea spp.*"

Gracias por confiar en nosotros. A continuación, te compartimos una receta de cerveza sour muy refrescante y de fácil preparación. Cualquier duda al respecto nos encontramos a disposición.

**ESTILO:** Es una cerveza de base tipo Berliner Weisse, fermentada en primario con levadura *Lachancea spp.* La cual brinda una fermentación mixta, alcohólica y láctica, con un nivel de acidez justo.

**ESTADÍSTICAS VITALES:** Densidad Inicial 1038; Densidad Final 1009; IBUs 11; SRM 4; Abv 3,8%.

**ESCALA DE PRODUCCION:** 20 LITROS FINALES

**MÉTODO DE MACERACIÓN:** Infusión simple

**LISTA DE INGREDIENTES:**

#### Maltas

1,8kg Pilsen

1,4kg Trigo malteado

#### Lúpulos y adiciones

12gr Hellertau (FWH)

Irish Moss (15 minutos)

#### Levadura



Philly Sour (*Lachancea spp.*), 1 sobre.

### **Procedimiento**

Macerar durante 60 minutos a 66 °C. Mash out a 76°C por 10 minutos. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 60 minutos. Enfriar y oxigenar el mosto.

Fermentar a 20°C hasta completar y madurar en frío por 10 días. Embotellar, y gasificar a 2,8 VCO<sub>2</sub>.

**Si quieres profundizar más en estos estilos te recomendamos nuestro curso\* online de “Máster 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](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