



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 VCO₂.

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

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