



## CONCURSO LATINOAMERICANO

### “LA CERVEZA DE MI PAÍS”

**NOMBRE DE FANTASÍA:** ANAHÍ RED LAGER

**PAÍS QUE REPRESENTA LA RECETA:** ARGENTINA

**ESTADÍSTICAS VITALES:** Densidad Inicial 1047; Densidad Final 1011; IBUs 26,7; SRM 12; %Alc 4,7.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LA CERVEZA DESARROLLADA:** *(Incluir una explicación de cuál es la característica distintiva que representa a tu País)*

**Cerveza roja 100% maltas y lupulos nacionales con extracto de flor de Ceibo (Flor Nacional Argentina).**

**Liviana y refrescante de perfil floral/cítrico ligeramente lupulada y con delicadas notas a maltas.**

**Color ámbar oscuro/rubí. Cuerpo medio bajo. Amargor medio. Final seco con sutiles notas a lupulo fresco.**

#### **Lista de Ingredientes:**

Malta Vienna 84%

Malta meladoidina 8%

Malta caramelo 60 6%

Malta caramelo 120 2%

Extracto flor de Ceibo (ver anexo)

#### **Lúpulos**

Cascade



Mapuche

Clarificante hervido/maduración

### **Levadura**

S.189 (o W34/70)

### **Comentarios adicionales sobre perfil de agua, carbonatación y otros**

Calcio (50-75)

Magnesio (0-10)

Sodio (0-30)

Sulfato (0-100)

Cloruro (50-150)

Bicarbonato (50-150)

Carbonatacion 2.5/2.8 vol de presión

### **Procedimiento**

Para 25 litros inicial (rendimiento 75%)

Empaste 4:1

Malta Vienna 4.51 kg

Malta meladoidina 0.41 kg

Malta cara 60 0.33 kg

Malta cara 120 0.11 kg

Maceración 66°C - 90' (21.4 litros)



Recirculado +/- 20'

Lavado 75/78°C (+/- 12 litros)

Densidad antes de hervir 1043

Hervido 60'

Cascade 20 grs 60'

Cascade 10 grs 30'

Whirfloc 10'

Mapuche 20 grs 5'

Whirlpool

Enfriamiento (+/- 20°C )

Inoculación levadura (0.7 grs/litro)

Fermentación 12/15°C - 10 días

Refuerzo dry hopping (1 gr mapuche/litro) - día 6

Maduración 0/5°C - 7/10 días



Envasado 7 grs azúcar/litro

**ANEXOS:**

**Otras consideraciones importantes:**

La flor de Ceibo es comestible. Tiene un aroma "agradable" y "dulzón". Se utiliza los 2 pétalos llamados "alas" que se esconden dentro del cáliz. Florece en septiembre/octubre.

Se puede incorporar de distintas formas (flor directa, mermelada o maceración en alcohol) y en distintos momentos (fermentación, maduración, en barril) según el resultado deseado.

Tendría que ser sutil y muy delicado para combinar con el perfil de la cerveza.

La flor de Ceibo también se utiliza como colorante natural así que, según el método utilizado, puede llegar a modificar de manera significativa el color de la cerveza (rojo más intenso).