



## CONCURSO LATINOAMERICANO

### “LA CERVEZA DE MI PAÍS”

**NOMBRE DE FANTASÍA:** CARRETERA LIBERTADORA

**PAÍS QUE REPRESENTA LA RECETA:** ARGENTINA

**ESTADÍSTICAS VITALES:** Densidad Inicial 1060; Densidad Final 1010; IBUs 18; SRM 10; %Alc 6,5.

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

Cerveza elaborada pensando en la Ruta Nacional 7 (Carretera Libertador San Martín), y características de las provincias que atraviesa. Sus campos bonaerenses y santafesinos representados por los granos (cebada, trigo) las sierras de San Luis y Córdoba, representadas por el Lúpulo y las hierbas, y Mendoza con la uva que más nos representa, el Malbec

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

Malta Pilsen como base (50%), Uvas Malbec (37%), trigo malteado (10%), Melanoidina (1.5%), Caramelo 180 (1.5%).

#### **Lúpulos**

Cascade en amargor: 18 IBU. Traftal en aroma (5 minutos), 2 IBU. Tomillo fresco en whirlpool (detalle, no buscamos que sea invasivo)

#### **Levadura**

Levadura Saison (FERMOALE D'La Grange, Belle Saison)

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



Agua blanda, baja en sulfatos, con el calcio necesario para la salud de las levaduras. Carbonatación Media-alta, buscando favorecer la ligereza del trago, y ese efecto "achampanado"

### **Procedimiento**

Maceración simple, 67ª para dar algo de cuerpo residual, teniendo en cuenta que es una levadura de atenuación alta, y la Uva favorece además la liviandad. Hervor de 75 minutos, whirlpool, enfriado a 17º para inoculación de la Levarura. Fermentar a 18º. En los últimos 15 puntos finales liberar temperatura hasta 23º y agregar el mosto de uva Malbec (dejar fermentar dos días para extraer color de la cáscara y filtrar).

### **ANEXOS:**

#### **Otras consideraciones importantes:**

La idea es lograr una cerveza con tonos rosados, con la impronta del Malbec pero de alta tomabilidad, con una nota a tomillo que refuerce el especiado de la levadura sin opacarlo.