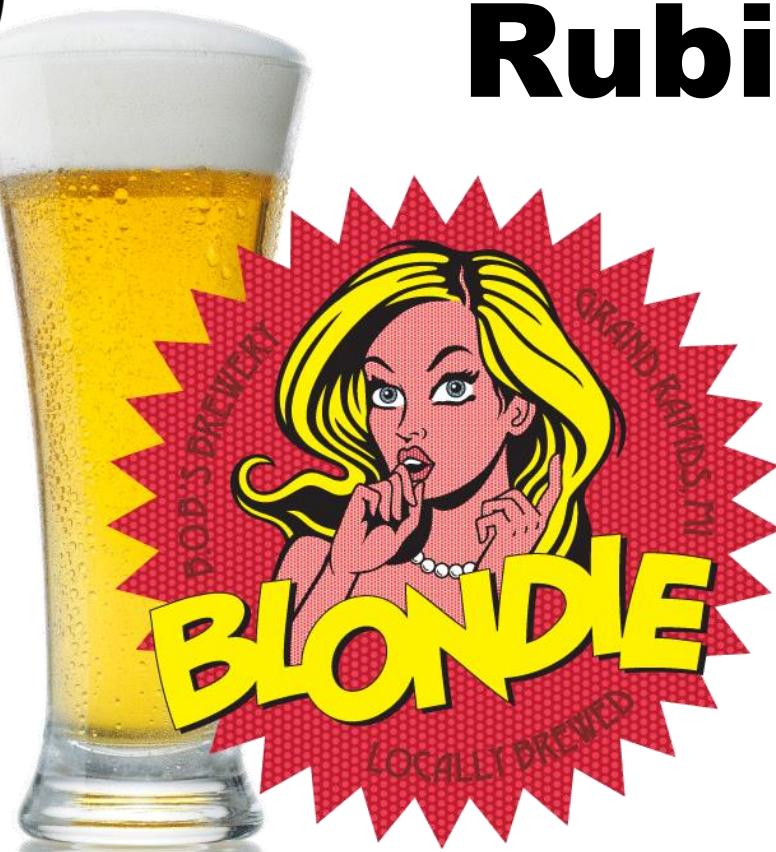




Cervezas Ale Rubias

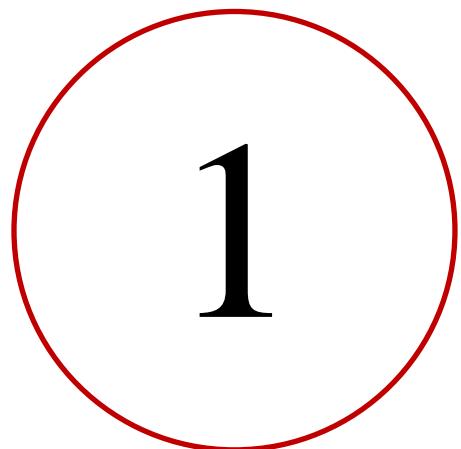


Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Una recorrida por la guía BJCP

	BLONDE	GOLDEN	Am WHEAT	Cream ALE	Kölsch
	Más sabor que una Lager, pero fácil de beber	Bitter pálida orientada al lúpulo	Refrescante, más carácter a lúpulo y menos a levadura que las Weisse	Fácil de tomar y refrescante, más cuerpo que una Lager	Limpia, fresca y con final seco
OG	1,038/54	1,038/53	1,040/55	1,042/55	1,044/50
FG	1,008/13	1,006/12	1,008/13	1,006/12	1,007/11
SRM	3 – 6	2 – 6	3 – 6	2,5 – 5	3,5 – 5
IBUs	15 – 28	20 – 45	15 – 30	8 – 20	15 – 30
% Alc	3,8 – 5,5%	3,8 – 5,0%	4,0 – 5,5%	4,2 – 5,6%	4,4 – 5,2%

LAS CLAVES: “son pocas pero se deben atender”



Tiempo de hervor (ni mucho, ni poco)

LAS CLAVES: “son pocas pero se deben atender”

2

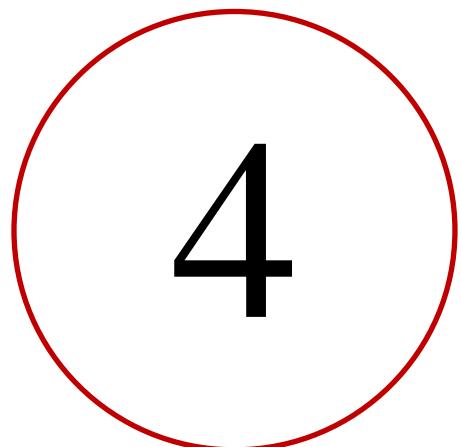
Temperatura de enfriamiento del mosto

LAS CLAVES: “son pocas pero se deben atender”

3

**Temperatura de fermentación y
descanso de diacetilo**

LAS CLAVES: “son pocas pero se deben atender”



Cepa de levadura

LAS CLAVES: “son pocas pero se deben atender”



5

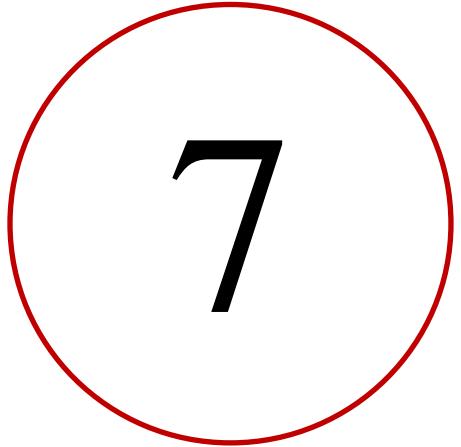
Tiempo de fermentación

LAS CLAVES: “son pocas pero se deben atender”

6

**Las maltas: Pilsen vs Pale / adjuntos
(arroz/maíz)**

LAS CLAVES: “son pocas pero se deben atender”



7

El agua: Lo más blanda y menos mineralizada posible

Blonde (100 litros)

**DO 1044
DF 1012
SRM 4
IBUs 20
%Alc 4,2**

Características: rubia clásica, nota leve cítrica

Maltas

16,0kg Pale Ale, 2,0kg Carapils, 2,0kg Trigo malteado,

Empastar 3:1 para lograr temperatura de macerado media 66 °C por 1 hora, mash out de 10 minutos a 76°C + 25 minutos de recirculado

Lavado a 78°C con agua suficiente para lograr densidad 1040 antes de la cocción

Tiempo de hervor 60 a 80 minutos

65gr Cascade Patagonico, (60 minutos de hervor)

Irish Moss (15 minutos)

65gr Centennial (0 minutos)



Fermentar 7 a 10 días con US05 55-80 gramos. Pasar a frío los días necesarios

Golden (100 litros)

**DO 1046
DF 1014
SRM 7
IBUs 18
%Alc 4,2**

Características: suave, sedosa, aterciopelada

Malta

15,5kg Pale Ale, 4,0kg Munich, 0,5kg Caramunich III (o bien 300gr Caramelo 60 y 200gr Caramelo 120), 1,0kg de Avena,

Empastar 3:1 para lograr temperatura de macerado media 66 °C por 1 hora, mash out de 10 minutos a 76°C + 25 minutos de recirculado

Lavado a 78°C con agua suficiente para lograr densidad 1042 antes de la cocción

Tiempo de hervor 60 a 80 minutos
90gr Cascade USA, (60 minutos de hervor)
Irish Moss (15 minutos)
50gr Saaz (0 minutos hervor)

Fermentar 7 a 10 días con US05 55-80 gramos. Pasar a frío los días necesarios



American Wheat (100 litros)

**DO 1042
DF 1010
SRM 4
IBUs 25
%Alc 4,2**

Características: amargor algo acentuado, orientada al cítrico

Malta

11,0kg Pale Ale, 9,0kg Trigo malteado,

Empastar 3:1 para lograr temperatura de macerado media 66 °C por 1 hora, mash out de 10 minutos a 76°C + 25 minutos de recirculado

Lavado a 78°C con agua suficiente para lograr densidad 1038 antes de la cocción

Tiempo de hervor 60 a 80 minutos

90gr Cascade Patagónico, (60 minutos de hervor)

Styrian Golding e Irish Moss y las cáscaras de 10 limones (15 minutos)

100gr Lemondrop (0 minutos hervor)

Fermentar 7 a 10 días con K97 55-80 gramos. Pasar a frío los días necesarios



Cream Ale (100 litros)

**DO 1045
DF 1012
SRM 3
IBUs 15
%Alc 4,4**

Características: ALE que parece LAGER

Maltas

8,0kg Pilsen, 11,5kg Pale Ale, 0,5kg Carapils, 3,0kg Arroz blanco pre-tratado

Empastar 3:1 para lograr temperatura de macerado media 66 °C por 1 hora, mash out de 10 minutos a 76°C + 25 minutos de recirculado

Lavado a 78°C con agua suficiente para lograr densidad 1040 antes de la cocción

Tiempo de hervor 75 a 90 minutos

100gr Tettnang, (60 minutos de hervor)

Irish Moss (15 minutos)

100gr Styrian Golding (0 minutos hervor)



Fermentar 7 a 10 días con US05 o M54 55-80 gramos. Pasar a frío los días necesarios

Kölsch (100 litros)

**DO 1046
DF 1010
SRM 4
IBUs 25
%Alc 4,8**

Características: suave con final seco

Malta

18,0kg Pilsen, 2,0kg Trigo malteado,

Empastar 3:1 para lograr temperatura de macerado media 66 °C por 1 hora, mash out de 10 minutos a 76°C + 25 minutos de recirculado

Lavado a 78°C con agua suficiente para lograr densidad 1041 antes de la cocción

Tiempo de hervor 75 a 90 minutos
180gr Hellertau, (60 minutos de hervor)
Irish Moss (15 minutos)
30gr Spalt (0 minutos hervor)



Fermentar 7 a 10 días con K97 o Nottingham 55-80 gramos. Pasar a frío los días necesarios



Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook
@capacitacioneselmolino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL