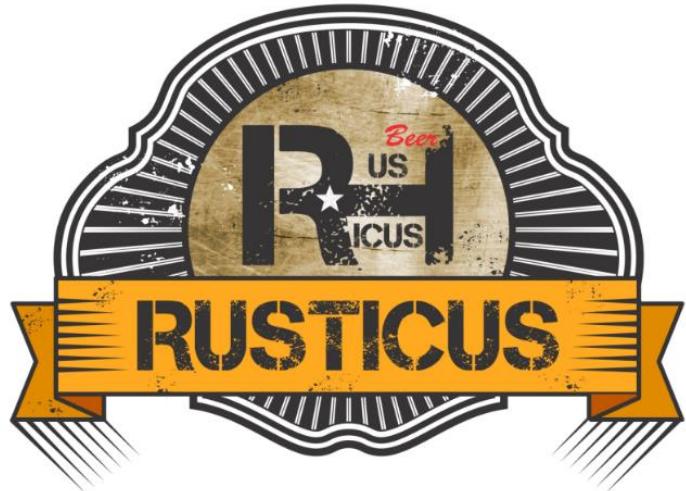
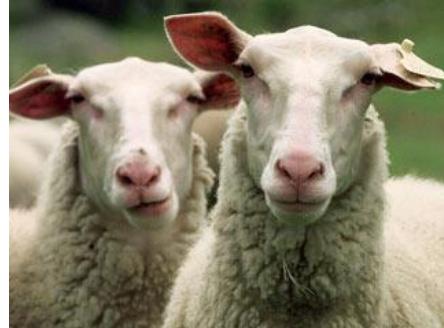


# Cervezas Clonadas



Lic. Sebastián Oddone  
Especialista en Fermentaciones Industriales

# ¿Qué es un Cerveza Clonada?



**Una cerveza clonada es una imitación en base al perfil organoléptico de alguna cerveza comercial.**

**No se basa en la receta, sino en los atributos organolépticos**

**El ejercicio erróneo sería copiar tal cual la receta original, ya que hay altas probabilidades que no salga ni parecida**

**El ejercicio correcto consiste en un trabajo minucioso de testeo, cata, prueba y error, con conocimiento y fundamentos para lograr el producto más parecido**

# India Pale Lager

## Clonada de Jack's Abby Brewing (USA)

<https://jacksabby.com/>



### Hoponius Union

INDIA PALE LAGER

*Available Year-Round*

Hoponius Union harmoniously combines lager yeast fermentation and West Coast IPA hops. Our India style Pale Lager is like a traditional IPA but with a twist – it's fermented cold and aged for extended periods. A blend of classic American hops creates a huge tropical fruit and citrusy hop aroma. A dry finish accentuates the pleasant bitterness and hop profile.

IBUs 65

OG PLATO 15.25

ABV 6.5%



#### Award Winning

RateBeer Best Awards, Jan. 2015 - Bronze - Bock, Strong Lager

RateBeer Best Awards, Jan. 2014 - Gold - Bock, Strong Lager

RateBeer Best Awards, Jan. 2013 - Gold - Bock, Strong Lager

Great International Beer Festival 2011 - Bronze - India Pale Ale

# India Pale Lager (20 litros)

## La Receta

**DO 1063**  
**DF 1012**  
**SRM 6**  
**IBUs 65**  
**%Alc 6,7**

### Maltas

4.5kg Pale Ale, 800gr Munich, 260gr Caramelo 15  
260gr Trigo malteado

Empastar con 20 litros de agua para lograr 64°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C

Hervor total 60 minutos

Cuando rompe hervor agregar 8gr Magnum (hiere por 60 minutos)

Luego de 40 minutos de hervor agregar Irish moss

Esperar 15 minutos y agregar 45gr de Centennial (hiere por 5 minutos).

Esperar 5 minutos, agregar 60gr Centennial y 60gr Citra, apagar el fuego y hacer whirlpool (dejar descansar 20 minutos)

Enfriar y fermentar por 14 días con Leva K97 a 18°C o S23 a 10°C, luego trasvasar, hacer dry hopping con 45gr Centennial y 45gr Citra madurar en frío por 3 semanas.

Embotellar y gasificar

# London-style Red Ale

## Clonada de Short's Brewing Company (USA)

<https://www.shortcutsbrewing.com/>

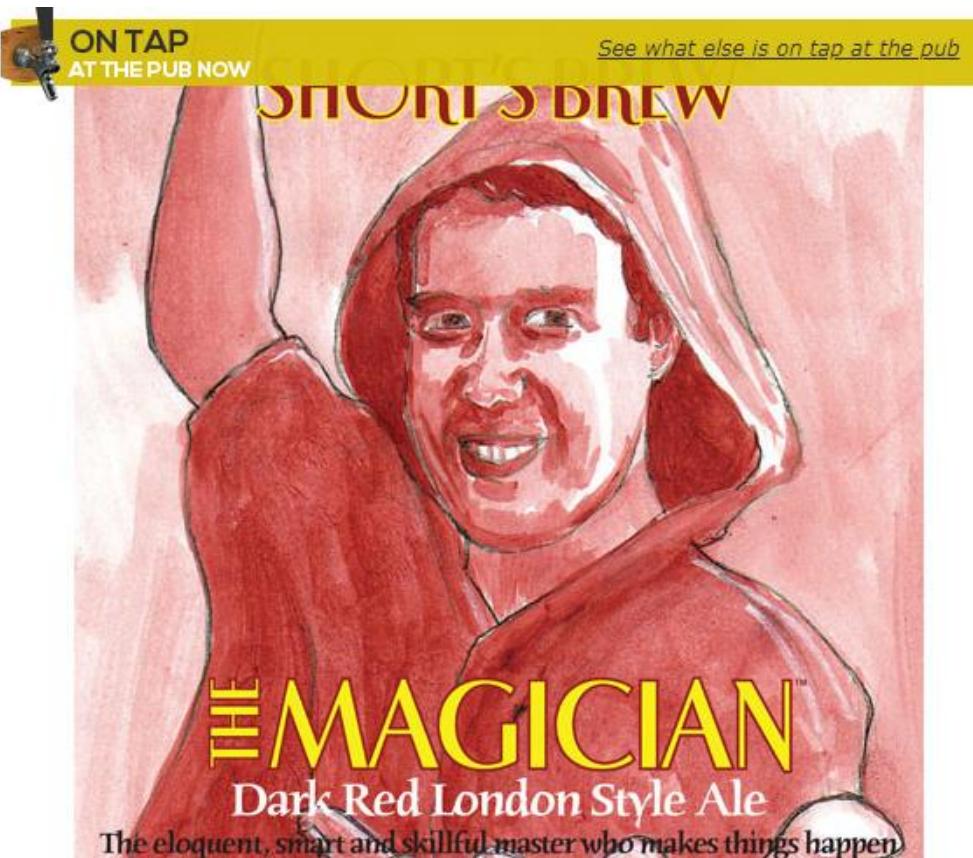
### THE MAGICIAN

#### × PUB BREWS

The Magician is a lustrous, dark-red, London style Red Ale with a rich grain bill. The grain combination lends complex notes of toasted caramel, raisins, chocolate, and roasted toffee. Very light hop additions let the true malt characters show throughout this beer. The eloquent, smart and skillful master who makes things happen.

6.8% ABV

20 IBU



# London-style Red Ale (20 litros)

## La Receta

### Maltas

4,0 kg Pale Ale, 350gr Munich, 180gr Carapils, 120gr Caramelo 60,  
350gr Caramunich III, 60gr Cebada Tostada

**DO 1058**  
**DF 1012**  
**SRM 17**  
**IBUs 22**  
**%Alc 5,8**

Empastar con 18 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 79°C

Hervor total 60 minutos

Cuando rompe hervor agregar 20gr Cascade (hiere por 60 minutos)

Luego de 30 minutos de hervor agregar Irish moss y 15gr Cascade

Esperar 25 minutos y agregar 45gr de Cascade (hiere por 5 minutos).

Esperar 5 minutos, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 días con Leva S04 o Windsor a 20°C, luego trasvasar, y madurar en frío por 7 días.

Embotellar y gasificar

# Imperial Amber Ale

## Clonada de Troegs Independent Brewing (USA)

<https://troegs.com/>



### Nugget Nectar Imperial Amber Ale

JANUARY-MARCH

**7.5%**  
ABV

**93**  
IBU

Malt: Munich, Pilsner, Vienna  
Hops: Nugget, Warrior, Tomahawk, Simcoe, Palisade  
Yeast: Ale  
Color: Straw / Orange

It's impossible to forget your first squeeze. Once a year, as the newest humulus lupulus harvest arrives at Tröegs, we blend these super-fresh hops into an Imperial Amber Ale. Excessively dry-hopped, Nugget Nectar is an explosion of pine, resin and mango.

*We taste:* grapefruit, pine, mango, creamsicle



# Imperial Amber Ale (20 litros)

## La Receta

**DO 1071  
DF 1015  
SRM 8  
IBUs 91  
%Alc 7,4**

### Maltas

5,2kg Vienna, 1,0kg Munich, 1kg Pilsen,

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 79°C

Hervor total 60 minutos

Cuando rompe hervor agregar 30gr Warrior (hiere por 60 minutos)

Luego de 30 minutos de hervor agregar Irish moss y 15gr Columbus

Esperar 20 minutos y agregar 20gr de Bullion (hiere por 10 minutos).

Esperar 10 minutos, y agregar 30gr Nugget, 15gr Columbus y 45gr Simcoe, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 días con Leva US05, luego trasvasar, hacer dry hop con 8gr Columbus, 30gr Nugget y 30gr Simcoe, y madurar en frío por 7 días.

Embotellar y gasificar

# Dark Brown Ale

## Clonada de Abita Brewing Company (USA)

<https://abita.com/>

A photograph of Abita Turbodog beer. On the left, there is a six-pack of bottles and a single bottle standing next to a glass filled with dark brown ale. The glass has a thick head of foam. The background is a yellow field of wheat.

**TURBODOG®**

Turbodog® is a dark brown ale brewed with pale, caramel, and chocolate malts and Willamette hops. This combination gives Turbodog® its rich body and color and a sweet chocolate, toffee-like flavor. Turbodog® began as a specialty ale, but has gained a huge, loyal following and has become one of our flagship brews. This ale pairs well with most meats and is great served with hamburgers or sausages. It is a good match with smoked fish and can even stand up to wild-game dishes. Turbodog® is also great for marinating and braising meats and cooking such things as cabbage and greens. Colby, Gloucester, Cheddar and blue cheeses go nicely with Turbodog®. It's perfect with spicy Louisiana jambalaya or Spanish paella. Some even like it paired with chocolate!

 [FIND TURBODOG®](#)

SHARE

# Dark Brown Ale (20 litros)

## La Receta

**DO 1054  
DF 1014  
SRM 30  
IBUs 32  
%Alc 5,5**

### Maltas

4,5kg Pale Ale, 600gr Caramelo 140, 250gr Malta Chocolate,

Empastar con 14 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (45 minutos) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 79°C

Hervor total 90 minutos

Cuando rompe hervor agregar 18gr Chinook (hierva por 90 minutos)

Luego de 60 minutos de hervor agregar Irish moss

Esperar 25 minutos y agregar 35gr de Willamette (hierva por 5 minutos).

Esperar 5 minutos, y agregar 45gr de Willamette, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 19°C por 7 días con Leva K97, luego trasvasar, y madurar en frío por 7 días.

Embotellar y gasificar

# Russian Imperial Stout

Clonada de Carolina Brewing Company (USA)

<https://carolinabrew.com>



# Russian Imperial Stout (20 litros)

## La Receta

**DO 1093**

**DF 1022**

**SRM 49**

**IBUs 45**

**%Alc 9,5**

### Maltas

7,5kg Pale Ale, 1,0kg Caramelo 60, 700gr Cebada Tostada,  
250gr Malta Negra,

Empastar con 22 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (60 minutos) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 77°C

Hervor total 90 minutos

Cuando rompe hervor agregar 30gr Nugget (hiere por 90 minutos)

Luego de 60 minutos de hervor agregar Irish moss

Esperar 20 minutos y agregar 8gr de Willamette (hiere por 10 minutos).

Esperar 5 minutos, y agregar 8gr de Willamette, (hiere por 5 minutos).

Esperar 5 minutos y agregar 8gr de Willamette (hiere por 0 minutos), apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 20°C por 10 días con Leva US05, luego trasvasar, y madurar en frío por 10 días.

Embotellar y gasificar

# British Barleywine

Clonada de Brooklyn Brewing (USA)

<https://brooklynbrewery.com/>



# British Barleywine (20 litros)

## La Receta

**DO 1103**  
**DF 1025**  
**SRM 15**  
**IBUs 47**  
**%Alc 10,2**

### Maltas

6,0kg Maris Otter, 1,8kg Pale Ale, 250gr Caramelo 60, 90gr Malta Chocolate  
450gr Azúcar de mesa,

Empastar con 22 litros de agua para lograr 68°C en el macerador (60 minutos) + recirculado de 30 minutos. Lavar con agua a 76°C

Hervor total 120 minutos

Cuando rompe hervor agregar 58gr Willamette (hiere por 120 minutos) y el azúcar.

Luego de 60 minutos de hervor agregar Irish moss y 28gr Cascade

Esperar 55 minutos, y agregar 100gr de Fuggle, (hiere por 5 minutos).

Esperar 5 minutos, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 19°C por 8 días con 2 sobres de Leva US05, luego trasvasar, y madurar en frío por 3 meses.

Embotellar y gasificar

# Belgian Dubbel

Clonada de Black Diamond Brewing (USA)

<https://www.brewerydb.com/>



# Belgian Dubbel (20 litros)

## La Receta

**DO 1067**

**DF 1011**

**SRM 23**

**IBUs 21**

**%Alc 7,2**

### Maltas

4,7kg Pale Ale, 600gr Candy Sugar Dark, 400gr Special B, 250gr Melanoidina  
250gr Caramelo 30, 110gr Malta Chocolate

Empastar con 22 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (60 minutos) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 76°C

Hervor total 75 minutos

Cuando rompe hervor agregar 10gr Magnum (hierva por 75 minutos).

Luego de 60 minutos de hervor agregar Irish moss, el Candy Sugar

Esperar 5 minutos, y agregar 8gr de Hellertauer y 8gr de Tettnager, (hierven por 10 minutos).

Esperar 10 minutos, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 20°C por 7 días con 2 sobres de Leva T58, luego trasvasar, y madurar en frío por 10 días.

Embotellar y gasificar

# Wharthog Ale

## Clonada de Big Rock Brewery (Canadá)

<https://bigrockbeer.com/>



*signature*

## WARTHOG ALE

Malty with a hint of toffee balanced with a mild hop bite and a clean finish.

STYLE ?

English Style Mild Ale

BEER STORY

True to style, Warthog Ale is a mild brown brew with a hint of toffee, balanced with a mild hop bite and a clean finish.

[MORE BEERS](#)



# Wharthog Ale (20 litros)

La Receta (es una mezcla de British Mild Ale  
y American Cream Ale)

## Maltas

4,2kg Pale Ale, 250gr Caramelo 30.

Empastar con 11 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (45 minutos)  
+ recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 76°C

Hervor total 60 minutos

Cuando rompe hervor agregar 20gr Willamette (hiere por 60 minutos).

Luego de 45 minutos de hervor agregar Irish moss

Esperar 10 minutos, y agregar 12gr de Centennial, (hiere por 5 minutos).

Esperar 5 minutos, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 20°C por 7 días con Leva S04, luego trasvasar, y madurar en frío por 15 días.

Embotellar y gasificar

**DO 1067**

**DF 1011**

**SRM 23**

**IBUs 21**

**%Alc 7,2**

# Hefeweizen

Clonada de Bozeman Brewing Company (USA)

<https://bozemanebrewing.com/>



# Hefeweizen (20 litros)

## La Receta

**DO 1049  
DF 1010  
SRM 5  
IBUs 21  
%Alc 5,1**

### Maltas

2,5kg Pale Ale, 2,5kg Trigo Malteado, 250gr Malta Acidulada.

Empastar con 13 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (60 minutos) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 76°C

Hervor total 60 minutos

Cuando rompe hervor agregar 30gr Cascade (hierva por 60 minutos).

Luego de 45 minutos de hervor agregar Irish moss

Esperar 10 minutos, y agregar 15gr de Northern Brewer y 15gr de Saaz, (hierven por 5 minutos).

Esperar 5 minutos, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 20°C por 7 días con Leva US05 o WB06, luego trasvasar, y madurar en frío por 1 día.

Embotellar y gasificar

# Heineken

Clonada de Heineken Internacional

<https://www.theheinekencompany.com/>



# Heineken (23 litros)

## La Receta

**DO 1045  
DF 1006  
SRM 4  
IBUs 21  
%Alc 5,0**

### **Malta**

3,8kg Pilsen, 1,1kg Sémola de Maíz, 150gr Malta Acidulada, 110gr Carapils.

Macerar 15 minutos a 55°C 3,3kg de Pilsen, la Malta Acidulada y la Carapils con 11 litros de agua.

En paralelo, mezclar 500gr Pilsen con la Sémola y calentar hasta 70°C, mantener durante 5 minutos, luego llevar a hervor agitando constantemente. Mantener en hervor por 15 minutos.

En paralelo calentar el macerado principal a 60°C y mantener por 15 minutos. Mezclar ambos macerados y llevar a 67°C, mantener por 45 minutos. Recircular por 20 minutos y lavar luego con agua a 77°C

Hervor total 60 minutos

Cuando rompe hervor agregar 1gr de CaCl<sub>2</sub> o Gypsum y 14gr Magnum (hierva por 60 minutos).

Luego de 45 minutos de hervor agregar Irish moss y 3,6gr Saaz.

Esperar 15 minutos, apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 12°C por 14 días con Leva S23, subir 2 días a 16 °C, luego trasvasar, y madurar en frío por 45 días. Diluir con 3,5 litros agua. Embotellar y gasificar



# Nuestros datos!

Canal de YouTube  
*Cerveza Rusticus*



Nuestra WEB  
[www.capacitacioneselmolino.com](http://www.capacitacioneselmolino.com)  
<https://www.patreon.com/elmolino>

Instagram y Facebook  
*Rusticus Beer*  
*Insumos El Molino*



**Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL**