

Escuelas y Estilos Cerveceros

“Grupo de estilos 3: Británicas y Americanas”



Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Cervezas Ácidas

Nacieron en la región de Lembeek, de Bruselas.

Tradicionalmente se elaboran por fermentación espontánea, y en barricas.

También se pueden elaborar por fermentación mixta



ALEMANA

BELGAS

Manual BJCP

23. EUROPEAN SOUR ALE	44
23A. Berliner Weisse	44
23B. Flanders Red Ale	45
23C. Oud Bruin	45
23D. Lambic	46
23E. Gueuze	47
23F. Fruit Lambic	47



Berliner Weisse: Normalmente con método fast souring (*lactobacillus*)

Flanders Red Ale: Frutal, de fermentación mixta, Sacch/Lacto/Brett/Aceto

Oud Bruin: tipo Flanders, con dulzor residual, pero “Brown” y con menos acético

Lambic: Fermentación espontánea en barricas de roble

GEUZE: Blend de varias lámbicas

FRUIT LAMBIC: variantes frutadas (*kriek* con cerezas, *framboise* con framboosas)

Métodos de Elaboración

Generalmente métodos con añejamiento en madurador o en barricas de roble

- 1) Cervezas lámbicas: cervezas de fermentación espontánea, desde el enfriamiento del mosto, hasta el añejamiento. Ej. Lámbicas, lámbicas con frutas, Geuze
- 2) Cervezas de fermentación mixta añejadas en madurador: ejemplo Oud Bruin.
- 3) Cervezas con fermentación mixta añejadas en barricas: aprovecha los microorganismos presentes en la barrica o agregados adrede. Ejemplo Red Flanders

Las Características distintivas de las Cervezas Inglesas

Son cervezas bien clarificadas, fáciles de tomar, con un perfecto balance entre las maltas, los lúpulos y las levaduras.

Ello se logra mediante recetas simples. Uso de maltas base inglesas Pale Ale (Maris Otter, British Pale Ales) plenas de sabor (no insípidas), lúpulos florales y terrosos (Kent Golding, Fuggles), y con el aporte de esteres típicos de las levaduras inglesas

Tradicionalmente se sirven con baja carbonatación, a temperatura de cava (Cask Ales)



Volumes of CO2 Required According To Beer Style	
Beer Style	Volumes CO2
British-Style Ales	1.5 - 2.0
Porter, Stout	1.7 - 2.3
Belgian Ales	1.9 - 2.4
European Lagers	2.2 - 2.7
American Ales & Lagers	2.2 - 2.7
Lambic	2.4 - 2.8
Fruit Lambic	3.0 - 4.5
German Wheat Beer	3.3 - 4.5

Estilos de Cerveza y Volumenes de CO2

Maltas

Maltas Pale Ale Inglesas (ej. Maris Otter): Es una malta base de origen Inglés. No tan neutra en sabor, por ese motivo es típica para Ale inglesas que son "sabrosas"

Normalmente tienen menos proteína, con lo cual pueden clarificar quizás mejor. Y también tienen alto poder diastásico. Se puede lograr más rendimiento en extracción de azúcar

Lupulos

Amargor:

Northern Brewer (8-9% AA)

Bullion (10% AA)

Challenger (7-9% AA)

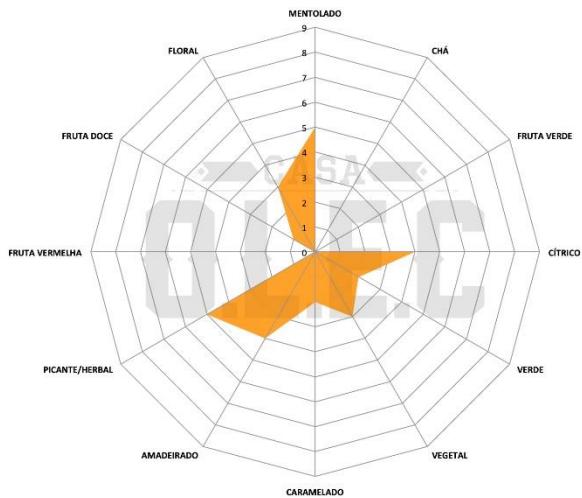
Target (10-12% AA)

Aroma:

Kent Golding

Fuggles

UK EAST KENT GOLDING	
Pedigree	Developed by clonal selection from 1790 on, starting from Canterbury Whitebine
Brewing Usage	Aroma
Aroma	Smooth, delicate, slightly spicy
Alpha Acids	4.0 — 7.0%
Beta Acids	2.0 — 2.8%
Co-Humulone	28 — 32% of alpha acids
Total Oil	0.8—1.0 mls/100g
General Trade Perception	Classic English Ale hop which has been used in kettle and dry hopping
Possible Substitutions	US Golding, Whitbread Golding, UK Progress
Typical Beer Styles	All English style Ales, Belgian style Ales
Additional Information	First planted in the US in 1995



Levaduras

- S04 (Fermentis)
- Windsor (Lallemand)
- Nottingham (Lallemand)
- M36 (Mangrove Jack)
- BRITISHCELL™ Levadura Ale, clasica levadura para todos los estilos ingleses, fermenta limpio, flocula ràpido y da cervezas secas.
- A% media 75%, FLOCULACION MEDIO-ALTA (RANGO DE FERMENTACION 18-22)

Porter y Stout



¿Qué dice el manual?

Porters

Valores máximos	
OG	1,090
SRM	Mayormente 30
IBUs	50
%Alc	9,5

	Inglesa	Báltica	Americana	Pre-proh	Robust Porter
	13C	9C	20A	27	BJCP 2008
	La madre de las Porter, perfil maltas choco y caramelo	Leva lager, base Viena o Munich, Saaz	Más amarga y más fuerte que la Inglesa	Puede incorporar lúpulos am., maíz y regaliz	Mix de Inglesa y Americana
OG	1,040/52	1,060/90	1,050/70	1,046/60	1048/65
FG	1,008/14	1,016/24	1,012/18	1,010/16	1012/1016
SRM	20 – 30	17 – 30	22 – 40	18 – 30	22 – 35
IBUs	18 – 35	20 – 40	25 – 50	20 – 30	25 – 50
%Alc	4,0 – 5,4%	6,5 – 9,5%	4,8 – 6,5%	4,5 – 6,0%	4,8 – 6,5%

¿Qué dice el manual?

Stouts

Valores máximos

OG	1,115
SRM	40
IBUs	90
%Alc	12,0

	Guinness		Sweet	Outmeal	Tropical	Foreing ES	American	Imperial
	Irish	Irish ES						
	15B	15C	16A	16B	16C	16D	20B	20C
	Café	Embotella	1900	<30% avena	Fuerte, dulce	Lupulada	Malta y lúpulo	Fuerte/armon
OG	1,036/4 4	1,052/6 2	1,044/6 0	1,045/65	1,056/75	1,056/75	1,050/75	1,075/11 5
FG	1,007/1 1	1,010/1 4	1,012/2 4	1,010/18	1,010/18	1,010/18	1,010/22	1,018/30
SRM	25 – 40	25 – 40	30 – 40	22 – 40	30 – 40	30 – 40	30 – 40	30 – 40
IBUs	25 – 45	35 – 50	20 – 40	25 – 40	30 – 50	50 – 70	35 – 75	50 – 90
%Alc	4,0 – 4,5%	5,5 – 6,5%	4,0 – 6,0%	4,2 – 5,9%	5,5 – 8,0%	6,3 – 8,0%	5,0 – 7,0%	8,0 – 12,0%

En Resumen la principal diferencia entre una Stout y una Porter es:

**La Stout es en general más fuerte que una Porter
Incluso el término Stout se utilizaba antes que existiera la Stout (ej. Pale Stout)**

Porter has now come to mean a dark malt liquor, made partly from brown or black malt, the caramel in which gives it the sweetness and syrupy appearance, and containing four or five per cent. of alcohol. Stout is a stronger porter, with larger amount of dissolved solids, and containing six or seven per cent. of alcohol.

* Extracto de “A Hand-book of Industrial Organic Chemistry”, del autor Samuel Philip Sadtler y editado en 1900

Quizás para las recetas de los últimos tiempos:

Podríamos decir que las Porters se vienen elaborando usando además de malta base, sobre todo maltas Black, Chocolate y Crystal (o solo Chocolate y Crystal), mientras que para las Stout la gente suele usar principalmente cebada tostada, además de las maltas base, y podría llevar Carapils y algo de Trigo (podría...)



Los granos oscuros

- ✓ **Malta Chocolate:** la mayoría de las Porters son elaboradas con al menos una cantidad de malta chocolate. Es una malta Brown oscura. °L 300-400
- ✓ **Malta Negra (Black Patent):** Brinda notas fuertes y tostadas a la cerveza. Con cierto amargor y leves notas ácidas. Tiene bajo aroma por sí misma, se suele usar en combinación con otras maltas de tostado medio. °L 450-500
- ✓ **Cebada Tostada:** notas típicas a café. °L 500. Espuma más blanca



Ideas para adiciones

- ✓ **Cacao (nibs o cáscara) en Whirlpool o Madurado. Pero hay otras opciones**
- ✓ **Café (grano) en Whirlpool o Madurado. Expresso en el madurado**
- ✓ **Frutas oscuras, pasas, en Madurado**
- ✓ **Frutos rojos en Madurado**
- ✓ **Chilli en Madurado**
- ✓ **Chips de roble en Madurado**
- ✓ **Fernet en Whirlpool**
- ✓ **Regaliz en la Cocción o Madurado**
- ✓ **Ostras en la cocción (Oyster Stout)**
- ✓ **Coco, Vainilla**



Stout – (100 L)

OG: 1049, FG: 1010, SRM: 40, IBU: 30, Abv 5,1%

Maltas: 13,4kg Pale Ale, 2,8kg Pilsen, 2,3kg Cebada Tostada, 1,5kg Caramelo 140.

Lúpulos y adiciones: 80gr S. Golding (5,0 %AA, 60 minutos), 40gr S. Golding (5,0 %AA, 5 minutos).

Levadura: US05

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 68 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 85 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar. Madurar 15 días en frío. Envasar y gasificar con 2,4 VCO2

Porter con Coco – (20 L)

OG: 1057, FG: 1014, SRM: 26, IBU: 32, Abv 5,8%

Malta: 3,7kg Maris Otter, 350gr Munich, 115gr Caramelo 80, 115gr Special B, 600gr Malta Chocolate.

Lúpulos y adiciones: 33gr S. Golding (5,0 %AA, 60 minutos), 35gr Cascade USA (6,5 %AA, 5 minutos), 250gr Candy Sugar Dark (15 minutos), 450gr Dextrosa (15 minutos)

Levadura: S04 a 18°C, o S23 a 12°C

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 68 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 70 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar. Una vez finalizada la fermentación agregar 450 gramos de coco rallado y tostado y mantener por 3 días. Madurar 15 días en frío. Se puede suplementar en botella con extracto de coco si hiciera falta complementar el sabor. Envasar y gasificar con 2,4 VCO2

Procedimiento para tostar el coco rallado

Unos minutos antes de la adición

- 1- Tostar el coco rallado en horno a temperatura baja (120°C)**
- 2- Remover cada tanto para evitar que concentre calor**
- 3- Mantener de esa forma hasta lograr un color dorado/marrón**
- 4- Esto llevará máximo entre 10 y 25 minutos**
- 5- Colocar el coco en una bolsa de dry hop sanitizada y aplicar.**

Pastry Stout – (20 L)

OG: 1070, SRM: 32, IBU: 35, Abv 6,1%

Malta: 4,5kg Pale Ale, 1,0kg Vienna, 250gr Caramelo 15, 250gr Caramelo 60, 250gr Malta Chocolate, 250gr Malta Negra.

Lúpulos y adiciones: 30gr Magnum (13,0 %AA, 60 minutos), 35gr Cascade USA (6,5 %AA, 5 minutos), 500gr Lactosa (60 minutos)

Levadura: US05

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 65 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 90 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar. Promediando la fermentación preparar en un recipiente 120gr de nibs de cacao, 15gr de vainas abiertas de vainilla y algún extracto saborizante gourmet a gusto (20ml), cubrir con vodka y cerrar el recipiente. Agregar todo el contenido al finalizar la fermentación. Mantener por 2 semanas en 2da fermentación a 20°C. Embotellar, y gasificar.

Coffee Soft Imperial Stout – (20 L)

OG: 1069, FG: 1016, SRM: 35, IBU: 70, Abv 7,0%

Maltas: 4,0kg Pale Ale, 1,0kg Caramelo 60, 850gr Trigo Malteado, 200gr Cebada Tostada, 650gr Malta Chocolate, 200gr Malta Negra.

Lúpulos: 70gr Northern Brewer (4,5 %AA, 70 minutos), 35gr Cascade USA (6,5 %AA, 5 minutos)

Levadura: US05

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 65 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 70 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar y madurar en frío por 15 días (cuando se pasa a frío agregar 500cc de café expreso). Embotellar, y gasificar.

Imperial Stout – (20 L)

OG: 1110, FG: 1030, SRM: 60, IBU: 86, Abv 10,6%

Malta: 6,1kg Vienna, 2,7kg Munich, 900gr Biscuit, 450gr Cebada Tostada, 350gr Malta Chocolate.

Lúpulos: 57gr Nugget (11,5 %AA, 90 minutos)

Levadura: Nottingham

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 64/66 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 90 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar y madurar a 5 – 7°C por 3 a 6 semanas (se puede agregar madera en algún formato). Embotellar, y gasificar.

Imperial Stout – (20 litros)

OG: 1090, FG: 1025, SRM: 99, IBU: 70, Abv 8,6%

Malta: 4,0kg Pale Ale, 1,8kg Munich, 1,8kg Vienna, 450gr Biscuit, 230gr Special B, 480gr Malta Chocolate.

Lúpulos: 72gr Challenger (7,5 %AA, 90 minutos)

Levadura: Nottingham

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 64/66 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 90 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar y madurar a 5 – 7°C por 6 semanas. Embotellar, gasificar y almacenar por 1 año en cava.

Porter Americana - (20 L)

OG: 1055, FG: 1012, SRM: 35, IBU: 35, Abv 5,6%

Malta: 4,5kg Pale Ale, 300gr Avena Arrollada, 700gr Caramelo 120, 150gr Malta Negra, 150gr Malta Chocolate.

Lúpulos: 35gr Cascade USA (6,5 %AA, 90 minutos), 15gr Cascade USA (6,5 %AA, 10 minutos)

Levadura: Nottingham

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 67 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 90 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar y madurar en frío por 15 días. Embotellar, y gasificar.

Robust Porter – (20 L)

OG: 1054, FG: 1014, SRM: 34, IBU: 46, Abv 5,2%

Maltas: 3,6kg Pale Ale, 1,0kg Munich, 250gr Caramelo 30, 150gr Caramelo 60, 200gr Malta Chocolate, 150gr Malta Negra, 90gr Cebada Tostada.

Lúpulos: 35gr Northern Brewer (4,5 %AA, 60 minutos), 15gr First Gold (7,0 %AA, 15 minutos), 15gr First Gold (7,0 %AA, 0 minutos)

Levadura: S04

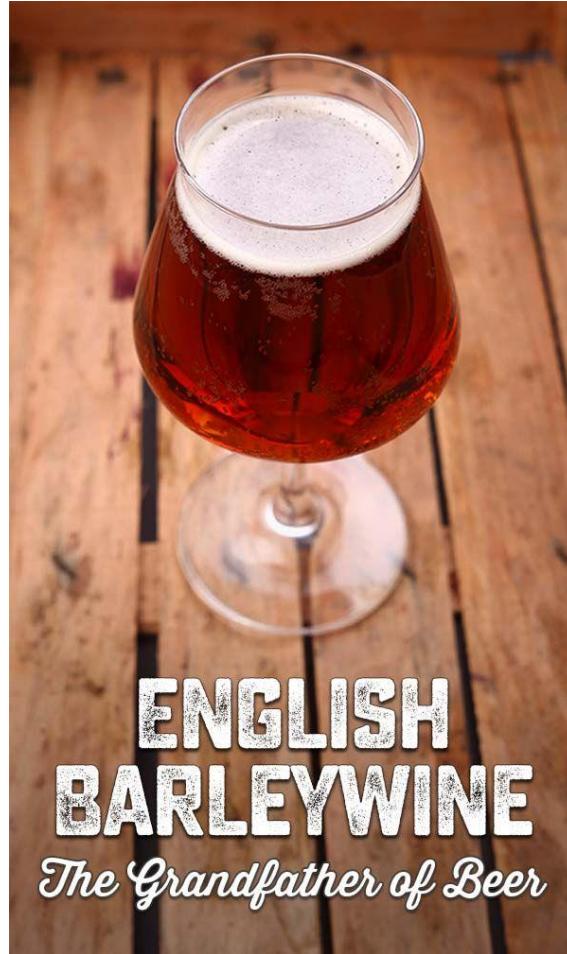
Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 68 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 90 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar hasta completar y madurar en frío por 15 días. Embotellar, y gasificar.

Barleywine Inglesa



Barleywine Inglesa

Por definición, es un estilo que **nació para envejecer**. Tienen riqueza maltosa, esteres frutales de la fermentación, y un amargor complementario.

La clave de un buen añejamiento es la lista de maltas. Además, se emplean largos tiempos de cocción, lo cual favorece la generación de melanoidinas por caramelización. Esto favorece el **ajerezamiento y las notas a madera**.

Las levaduras de baja atenuación dejan azúcares residuales que sostienen el cuerpo de la cerveza que puede ceder por decantación de proteínas. También estos azúcares residuales **reducen la oxidación negativa** gracias a las reacciones con las melanoidinas.

Las cepas inglesas tienden a generar considerables esteres y alcoholes superiores cuando se enfrentan a altas concentraciones de azúcares fermentables. Y cuando estos metabolitos se oxidan dan lugar a **interesantes notas frutales y dulces**.

Barleywine Inglesa

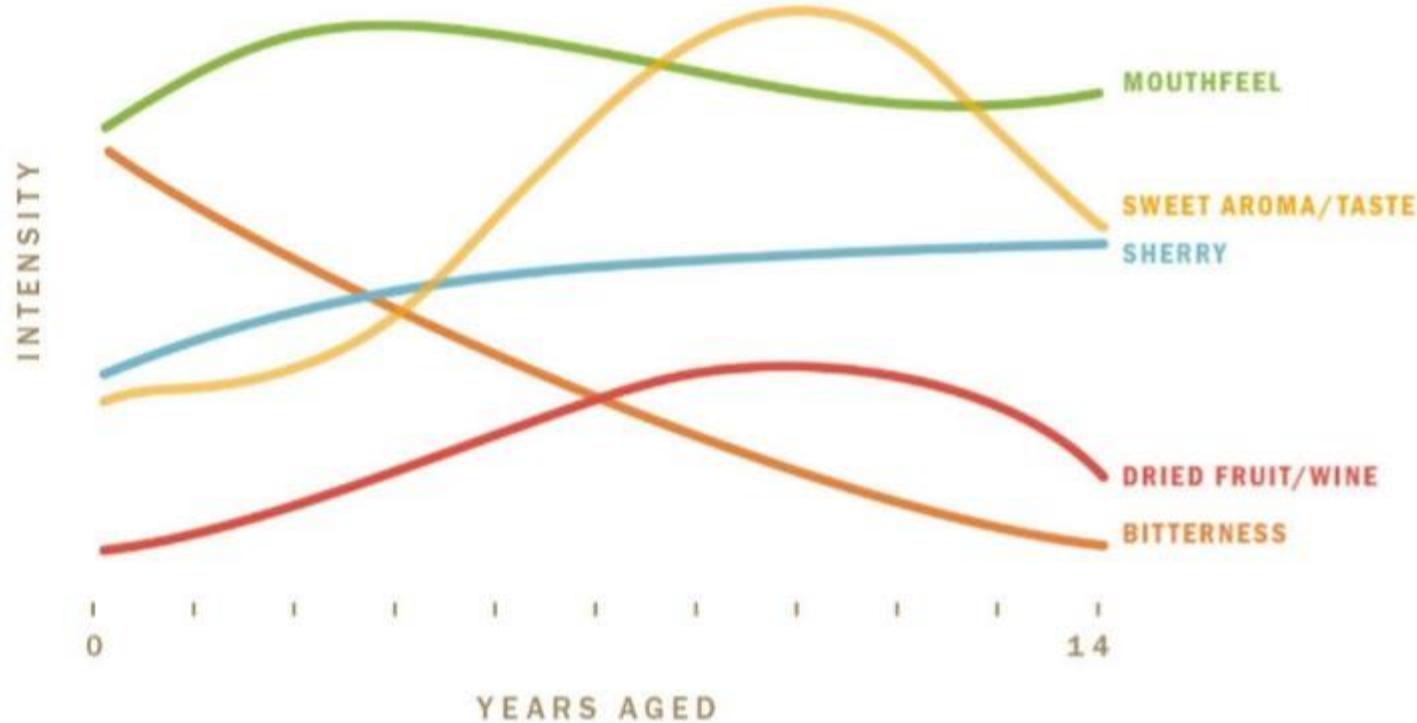
A diferencia de la Americana, utiliza lúpulos relativamente altos en **beta ácidos**, con la consecuente minimización del efecto cartón producido por la oxidación de los alfa ácidos

La evolución puede ser positiva hasta **6 u 8 años**

La **Old Ale** puede comportarse parecido a la Barley Wine inglesa, sólo que por tener menor contenido alcohólico la evolución puede darse más rápido, mostrando características positivas hasta los 3 o 4 años de guarda.



Barleywine Inglesa



English Barleywine- RECETA

OG: 1087, FG: 1024, SRM: 12, IBU: 40, Abv 8,1%

Maltas: 7,2kg Pale Ale, 230gr Caramelo 60, 110gr Caramelo 90.

Lúpulos: 35gr Northdown (8,6%AA, 60 minutos), 35gr E.K. Golding (5%AA, 0 minutos), 45gr Fuggles (dry hop por 7 a 10 días en madurado)

Levadura: S04 o London ESB

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 66 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 90 a 120 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Oxigenar y fermentar a 20°C hasta completar y madurar a 10 – 13°C por 4 meses. Embotellar, gasificar a 2,4 VCO₂ y almacenar por 1 a 3 años en cava.

Bitter – Pale ALEs



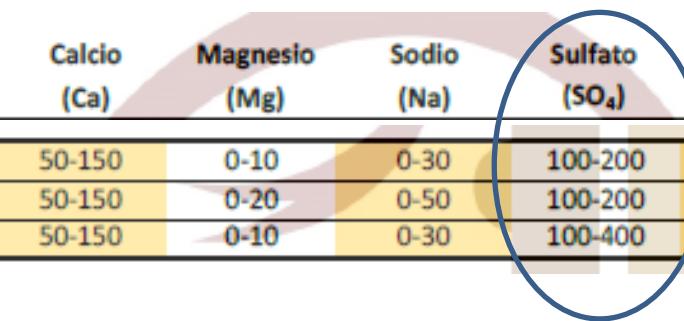
¿Qué dice el manual?

Bitters

	Ordinary Bitter	Best Bitter	Strong Bitter	APA	British Golden Ale
	11A	11B	11C	18B	12A
	Baja densidad, fácil de tomar	Sabrosa y refrescante	Balance parejo malta lúpulo	Americana a modo comparativo	Más moderna, solo malta base pale
			Más carácter de levadura, y de maltas (caramelo) con un diferente final de lúpulos	Más desbalanceada hacia los lúpulos, y usa lúpulos del nuevo Mundo	Parecida a la APA pero con ingredientes británicos (puede usar lúpulos cítricos)
OG	1,030/39	1,040/48	1,048/60	1,045/60	1,038/53
FG	1,007/11	1,008/12	1,010/16	1,010/15	1,006/12
SRM	8 – 14	8 – 16	8 – 18	5 – 10	2 – 6
IBUs	25 – 35	25 – 40	30 – 50	30 – 50	20 – 45
% Alc	3,2 – 3,8%	3,8 – 4,6%	4,6 – 6,2%	4,5 – 6,2%	3,8 – 5,0%

Agua de las Pale Ales

		Calcio (Ca)	Magnesio (Mg)	Sodio (Na)	Sulfato (SO ₄)	Cloruro (Cl)	Bicarbonato (HCO ₃)
English Pale Ale	8A Starndar / Ordinary Bitter	50-150	0-10	0-30	100-200	50-100	0-180
	8B Special / Best Premium Bitter	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	0-180
	8C English Pale Ale	50-150	0-10	0-30	100-400	0-100	50-150



En general con alto contenido de sulfato de calcio (Gypsum)

Bitter – receta 20 litros

DI 1.037
DF 1.008
%Alc 3,8
IBUs 32

Maltas

3,5kg Maris Otter
300gr Maíz en copos
150gr Caramelo 60

Empastar con 15 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora), + 25 minutos de recirculación. Lavar con agua a 79°C

Hervir el mosto por 75 minutos.

Cuando rompe hervor agregar 24gr de Northern Brewer

Esperar 60 minutos y agregar Irish Moss

Esperar otros 10 minutos y agregar Kent Golding.

Esperar otros 5 minutos, apagar el fuego y hacer whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 días con Windsor o S04. Madurar en frío por 7 días.

Envasar y gasificar a 2VCO2

Ordinary Bitter – receta 20 litros

DI 1.038

DF 1.011

%Alc 3,5

IBUs 30

SRM 11

Maltas

3,4kg English Pale Ale

250gr Caramelo 120

120gr Caramelo 60

Empastar con 15 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora), + 25 minutos de recirculación. Lavar con agua a 79°C

Hervir el mosto por 60 minutos.

Cuando rompe hervor agregar 33gr de Kent Golding

Esperar 30 minutos y agregar Irish Moss y 14gr de Kent Golding

Esperar otros 30 minutos, agregar 14gr de Kent Golding, apagar el fuego y hacer whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 días a 19°C con Windsor o S04. Gasificar en barril con agregado de 10gr de Kent Golding .

Servir a 10°C

Best Bitter – receta 20 litros

DI 1.042

DF 1.010

%Alc 4,2

IBUs 35

Maltas

4,0kg Maris Otter

250gr Vienna

250gr Amber casera

Empastar con 16 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora), + 25 minutos de recirculación. Lavar con agua a 79°C

Hervir el mosto por 80 minutos.

Luego de 20 minutos de hervor agregar 30gr de Kent Golding

Esperar 30 minutos y agregar Irish Moss

Esperar otros 30 minutos, agregar 60gr de Kent Golding, apagar el fuego y hacer whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 días a 19°C con Windsor o S04, o bien alguna levadura líquida Inglesa. Madurar en frío.

Best Bitter – receta general

Maltas

84% Maris Otter

9,5% Trigo Malteado

6,5% British Crystal 60

Opcional un poco de Malta Chocolate para dar color



Lupulos

60 minutos, 30 IBUs, Northern Brewer

10 minutos, 5 IBUs, Fuggles

0 minutos, 0 IBUs, Fuggles

Levadura

Inglesa

Strong Bitter – receta 20 litros

**DI 1.047
DF 1.009
%Alc 5,3
IBUs 36**

Maltas

4,8kg Maris Otter o equivalente
250gr Candy Sugar Brown

Empastar con 16 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora), + 25 minutos de recirculación. Lavar con agua a 79°C

Hervir el mosto por 90 minutos.

Luego de 30 minutos de hervor agregar 30gr de Northern Brewer
Esperar 30 minutos y agregar Irish Moss y 30gr de Saaz
Esperar otros 30 minutos, apagar el fuego y hacer whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 días a 19°C con Windsor o S04. Madurar en frío.

Scottish y Red ALEs



¿Qué dice el manual BJCP?

Hystorical Parti - Gyled					
	Scottish Light	Scottish Heavy	Scottish Export	Wee Heavy	Irish Red Ale
	14A	14B	14C	17C	15A
	Orientada a la malta caramelo	Orientada a la malta caramelo	Orientada a la malta caramelo	Muy maltosa (Scotch Ale)	Más carácter tostado y seco
OG	1,030/35	1,035/40	1,040/60	1,070/130	1,036/46
FG	1,010/13	1,010/15	1,010/16	1,018/40	1,010/14
SRM	17 – 22	13 – 22	13 – 22	14 – 25	9 – 14
IBUs	10 – 20	10 – 20	15 – 30	17 – 35	18 – 28
% Alc	2,5 – 3,2%	3,2 – 3,9%	3,9 – 6,0%	6,5 – 10,0%	3,8 – 5,0%

X

X

Irish Red Ale (20 litros)

DO 1046
DF 1010
SRM 13
IBUs 20
%Alc 5,0

Maltas

3,5kg Pale Ale

0.4kg Maiz en copos

110gr Cebada Tostada

Empastar 3:1 para lograr 65°C en el macerador (1 hora). Mash out a 76°C poor 10 minutos. 25 minutos de recirculado.

Lavar con agua a 76°C

90 minutos de hervor total.

35gr East Kent Golding (60 minutos)

2gr de Irish Moss (15 minutos)

Enfriar y fermentar hasta completer con Leva Nottingham a 17°C, y madurar en frío por 10 días.

“Strong” Irish Red (20 litros)

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

Maltas

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

Empastar 3:1 para lograr 66°C en el macerador (1 hora). Mash out a 76°C poor 10 minutos. 25 minutos de recirculado.. Opcional realizar caramelización del mosto.
Lavar con agua a 79°C

Hervor total 60 minutos
20gr Cascade (60 minutos)
Irish moss y 15gr Cascade (20 minutos)
45gr de Cascade (5 minutos).

Enfriar y fermentar hasta completar con Leva S04 o Windsor a 20°C, madurar en frío por 7 a 15 días.
Embotellar y gasificar

Caramelización de Mosto



En alguno estilos de cerveza, principalmente cervezas Rojas y de Alta Densidad se puede aplicar la técnica de caramelización del mosto. Esto brinda notas caramelo, notas a pasas y complejidad en la cerveza.

Una manera de llevarlo adelante consiste en retirar de la olla de macerado (luego de al menos 30 minutos de iniciado el macerado), un 5 a 10% del mosto (pueden ser más o menos), y llevarlo a la olla de cocción.

Supongamos que estas cocinando un lote de 50 litros. Luego podes pasar por ejemplo 2.5 litros del mosto macerado a la olla de cocción y hervir hasta reducir el volumen a unos 500 a 700cc. De esta manera esa pequeña fracción del mosto sufrirá unas reacciones químicas que otorgaran el carácter Caramelo a tu cerveza.

Una vez concluido el macerado principal, y el recirculado, entonces comienza el lavado y el mosto resultante se junta con el mosto caramelizado en la olla de hervor para iniciar el proceso de cocción de tu cerveza

Scottish Heavy (100 litros)

DO 1039
DF 1011
SRM 17
IBUs 13
%Alc 3,8

Maltas

17,5kg Pale Ale o Pilsen
2,5kg Caramelo 60
700gr Caramelo 120
500gr Avena arrollada
250gr Cebada Tostada

Empastar 3:1 para lograr 69°C en el macerador (1 hora), Mash out a 76°C poor 10 minutos. 25 minutos de recirculado. luego lavar con agua a 78°C

80 minutos de hervor total.
90gr Fuggles (60 minutos)
10gr de Irish Moss (15 minutos)
50gr Fuggles (5 minutos)

Enfriar y fermentar hasta completar con Leva S04/US05 a 19°C, luego madurar en frío por 15 días.

Scottish Export (25 litros)

DO 1050
DF 1014
SRM 13
IBUs 21
%Alc 4,7

Maltas

4,0kg Pale Ale

500gr Trigo Malteado

300gr Munich

300gr Caramelo 60

50gr Malta Negra

Empastar 3:1 para lograr 67°C en el macerador (1 hora). Mash out a 76°C por 10 minutos. 25 minutos de recirculado. Lavar con agua a 76°C

80 minutos de hervor total.

14gr Magnum (60 minutos)

2gr de Irish Moss y 12gr de E.K. Golding (15 minutos)

6gr E.K. Golding (5 minutos)

Enfriar y fermentar hasta completar con Leva Windsor a 18°C, luego madurar en frío por 15 días.

Wee Heavy (20 litros)

DO 1084
DF 1022
SRM 21
IBUs 19
%Alc 8,2

Malas

7,0kg Pale Ale
300gr Caramelo 60
200gr Carapils
110gr Cebada Tostada

Empastar 2.5:1 para lograr 68°C en el macerador (1 hora). Mash out a 76°C poor 10 minutos. 25 minutos de recirculado.

Extraer los primeros 2,5 litros y hervir hasta lograr 700cc. Colocar la Cebada Tostada en el macerador y recircular 30 minutos

Lavar con agua a 76°C y juntar con el primer caramelizado.

180 minutos de hervor total.
13gr Magnum 13% AA (60 minutos)
2gr de Irish Moss (15 minutos)

Enfriar y fermentar hasta completar con Leva S04 a 19°C, luego madurar en frío por 15 días.

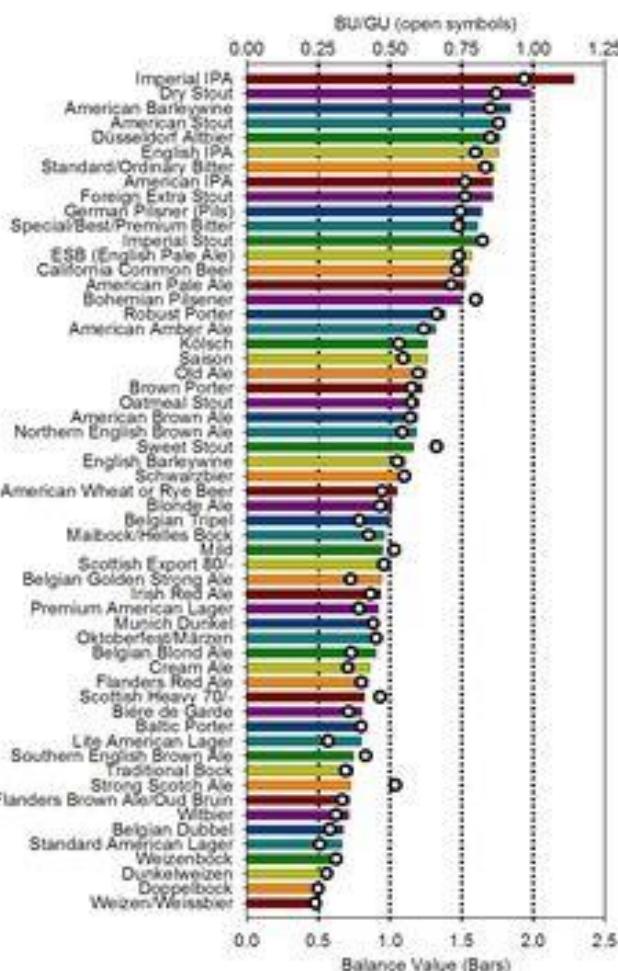
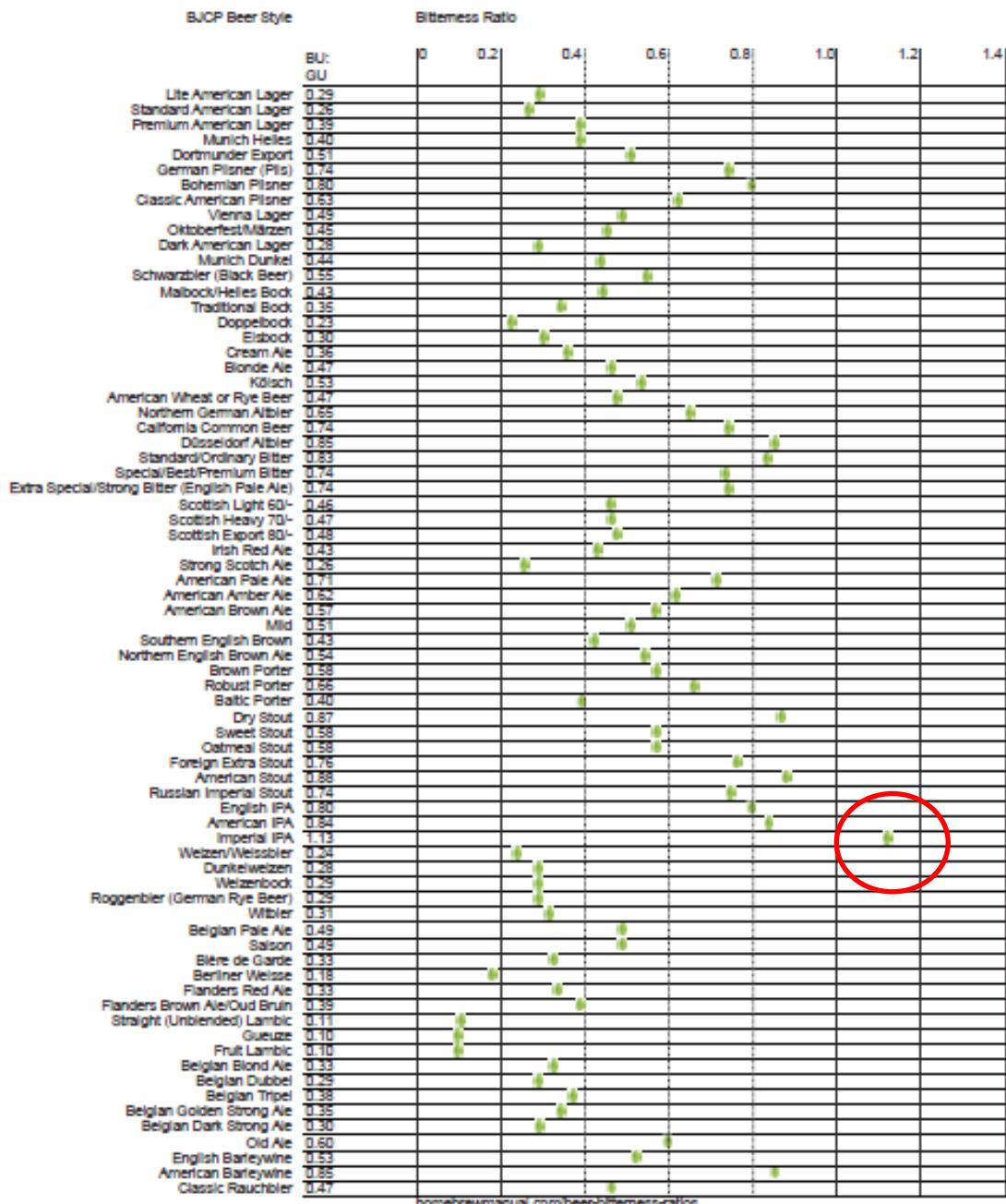
IPAs

Cervezas que están fuera del equilibrio



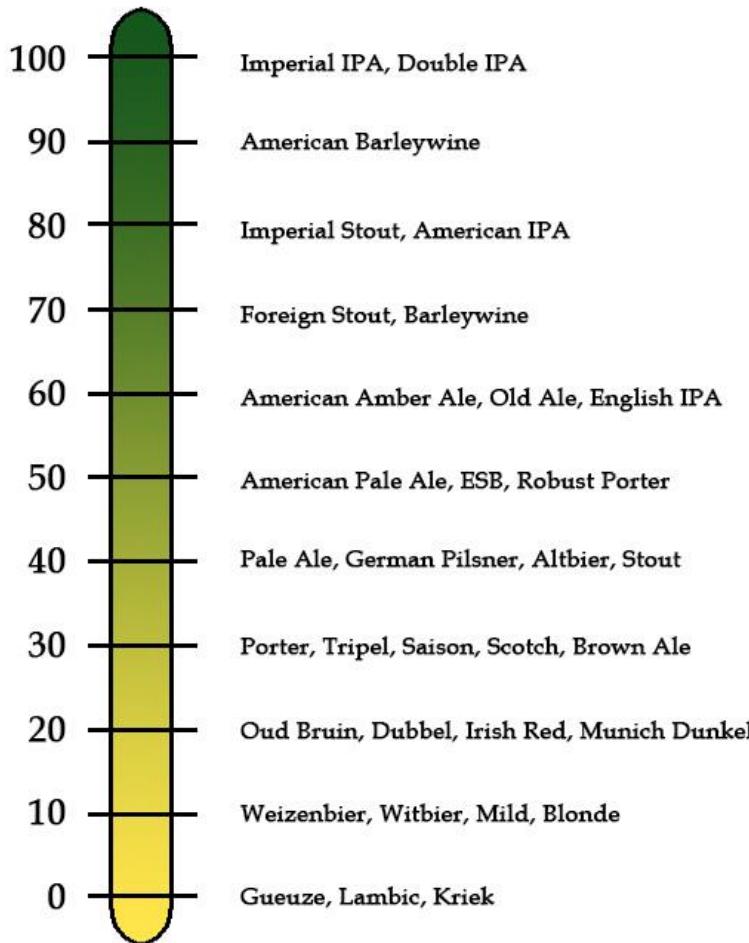
**Equilibrio
entre 0,4 y
0,5**

A Visual Guide To Beer Bitterness Ratios : BU:GU By Style





Escala (aproximada) del amargor en IBUs de algunos conocidos estilos cerveceros:



American IPA – 20 litros

**DO 1056
DF 1012
SRM 11
IBUs 47
%Alc 5.8**

Maltas

4.50kg Pale Ale
0.300kg Cara 60
0.300kg Carapils

Empastar con 16 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado

Lavar con agua a 79°C (cantidad suficiente para lograr una densidad de 1050 antes de la cocción)

60 minutos de hervor total

2 o 3 gr de Irish Moss (15 minutos)

20gr de Amarillo, 40gr Citra, 20gr Mosaic (Hop Stand, 60 minutos a 85-90°C)

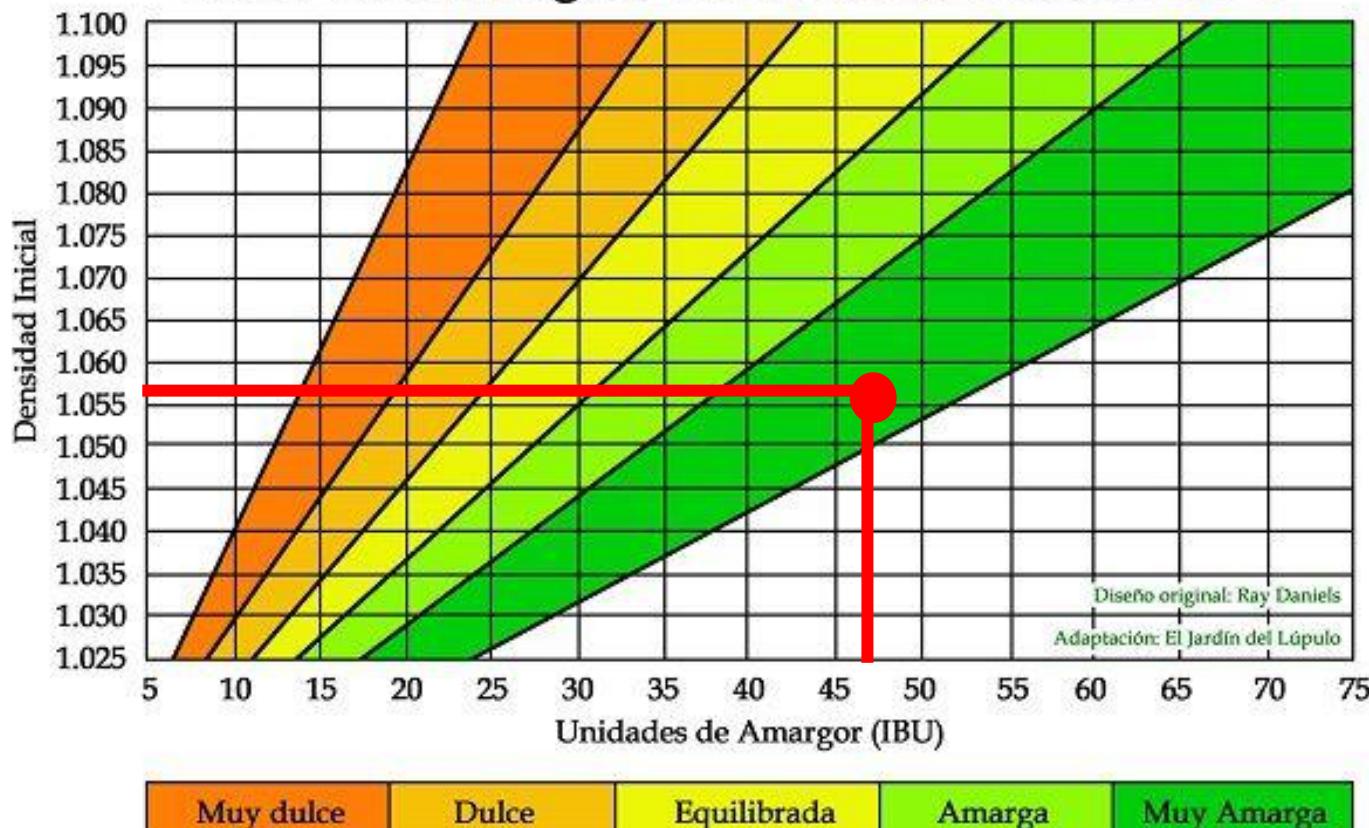
Enfriar y fermentar por 7 días con Leva US05, madurar en frío por 7 a 14 días. Los últimos 4 días de madurado se puede hacer Dry Hopping con Citra (2gr por litro). Alternativamente Dry hop durante la fermentación activa.

Envasar y gasificar a gusto

Cervezas que están fuera del equilibrio

El índice BU:GU

Ratio de Amargor/Densidad: Escala BU:GU



English IPA – 100 litros

DO 1056
DF 1014
SRM 12
IBUs 43
%Alc 5.6

Maltas

22,6kg Pale Ale

0,900kg Caramunich III

0.600kg Cara 120

0.600kg Carapils

Empastar con 70 litros de agua para lograr 69°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado

Lavar con agua a 79°C (cantidad suficiente para lograr una densidad de 1050 antes de la cocción)

80 minutos de hervor total

Cuando rompe hervor agregar 90gr Northern Brewer (80 minutos)

1,0kg de Dextrosa y 70gr de Kent Golding (35 minutos).

2 o 3 gr de Irish Moss (15 minutos)

90gr de Kent Golding, (0 minutos)

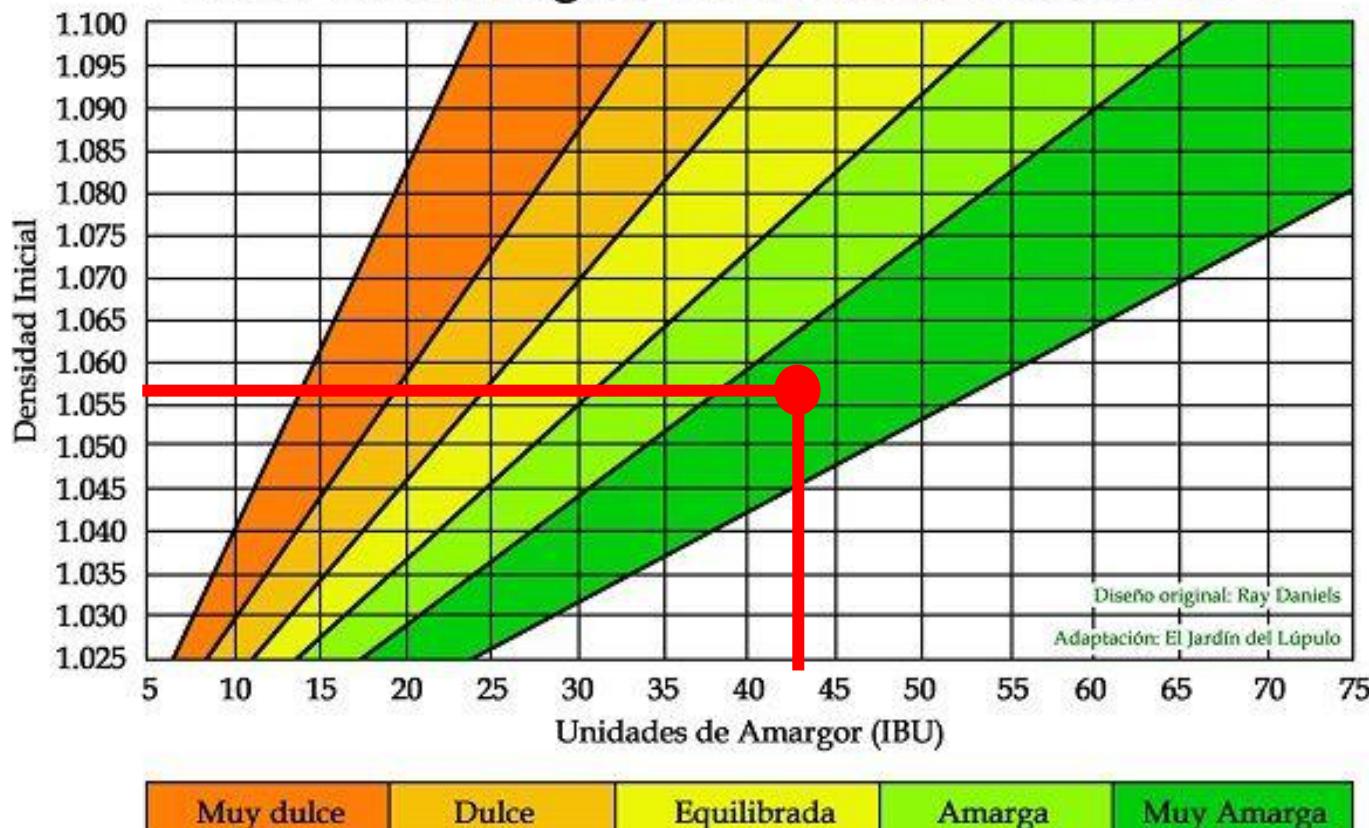
Enfriar y fermentar por 7 días con Leva S04 o Windsor, madurar en frío por 7 días.

Envasar y gasificar a gusto

Cervezas que están fuera del equilibrio

El índice BU:GU

Ratio de Amargor/Densidad: Escala BU:GU



Cocinado una Doble o Triple IPA

- Debe tener tomabilidad (difícil de lograr)
- Bajo carácter de malta caramelo/Crystal
- Debe tener final seco (sino se parecerá a una BW)
- Temperaturas de macerado bajas (65 a 66°C)
- Se puede agregar azúcares fermentables (hasta 0,5kg cada 20 litros)

Doble IPA (50 litros)

Maltas

14,0kg Pale Ale

2,0kg Carapils

1,0kg Munich

0.5kg Caramunich III

DO 1080

DF 1012

SRM 10

IBUs 67

%Alc 9,0

Empastar con 50 litros de agua (alta en sulfato) a para lograr 66°C en el macerador (1 hora), lavar con agua a 78°C
80 minutos de hervor total.

34gr Zeus (FWH),

23gr Apollo, 1kg de Dextrosa y 500gr de Maltodextrina (35 minutos)

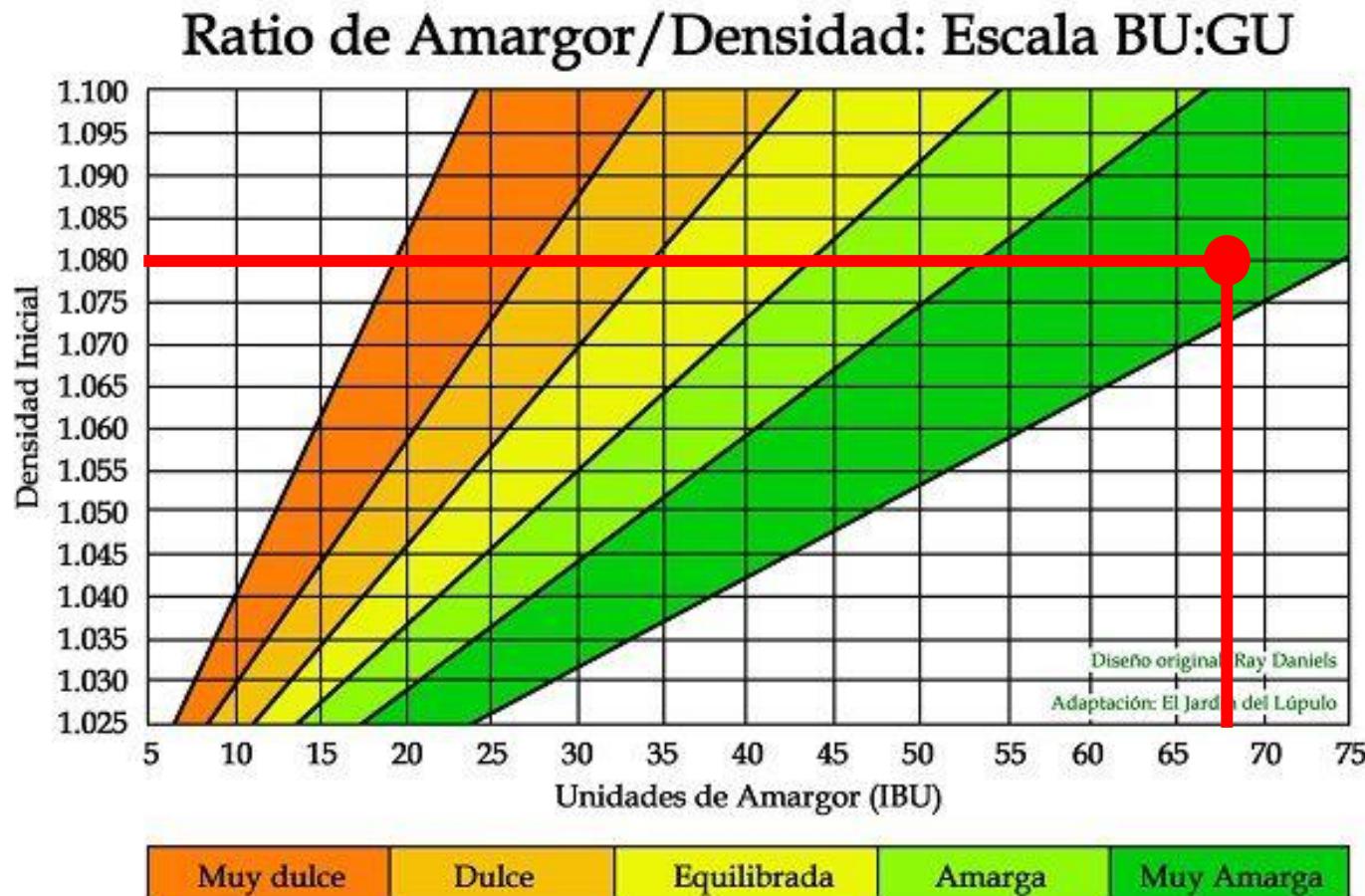
28gr de Ekuanot y el Irish Moss (25 minutos)

50gr de Ekuanot (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 días con 35 – 40gr de Leva US05 , luego hacer Dry Hop con 50gr Citra y 50gr Ekuanot, madurar en frío por 7 días.

Cervezas que están fuera del equilibrio

El índice BU:GU



Doble IPA (20 litros)

Maltas

5,8kg Maris Otter

250gr Munich

120gr Caramelo 60

DO 1077

DF 1017

SRM 8

IBUs 80

%Alc 8,2

Empastar con 20 litros de agua (2 cucharaditas de Gypsum) a para lograr 66°C en el macerador (1 hora)

Lavar con agua a 76°C

75 minutos de hervor total.

50gr de Chinook y 50gr de Columbus (75 minutos)

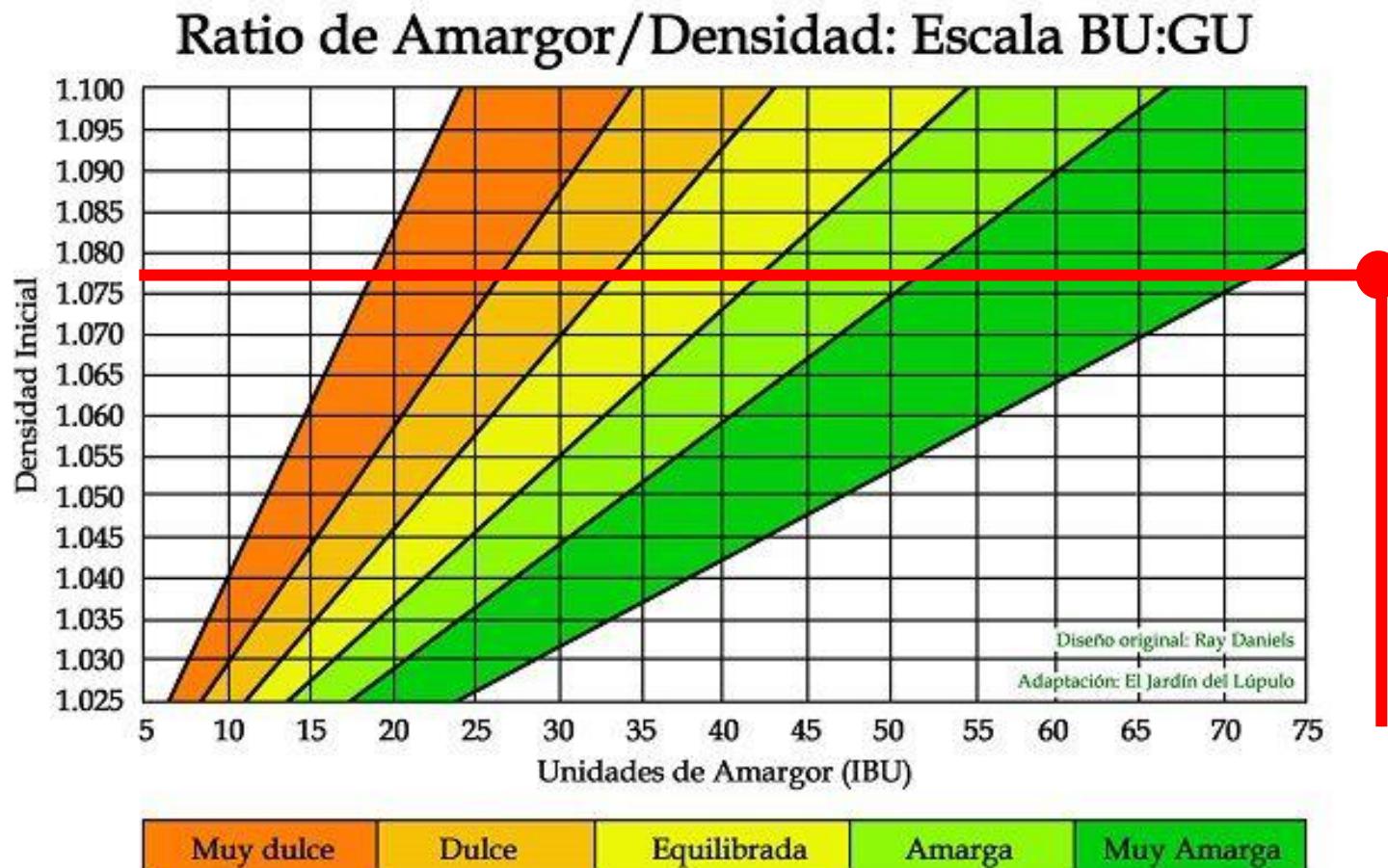
Irish Moss, 600gr de Dextrosa, 30gr Centennial y 30gr Chinook (15 minutos)

75gr de Amarillo (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 días con 15 – 20gr de Leva Windsor , luego hacer Dry Hop con 30gr Columbus y 30gr Amarillo, madurar en frío por 7 días.

Cervezas que están fuera del equilibrio

El índice BU:GU



¿Y la Triple IPA?

**La Triple IPA no es más que una Doble IPA extrema
No es un estilo del manual, simplemente una
extensión de valores de amargor y alcohol al extremo**



Triple IPA (20 litros)

DO 1098
DF 1011
SRM 8
IBUs 113
%Alc 11,6

Maltas

6,5kg Pilsen
500gr Carapils
250gr Caramelo 30
50gr Malta ácida

Empastar con 20 litros de agua para lograr 65°C en el macerador (1 hora)

Lavar con agua a 78°C

60 minutos de hervor total.

30gr de Columbus y 30gr de Amarillo (60 minutos)

Irish Moss, 1kg de Dextrosa y 30gr Simcoe (30 minutos)

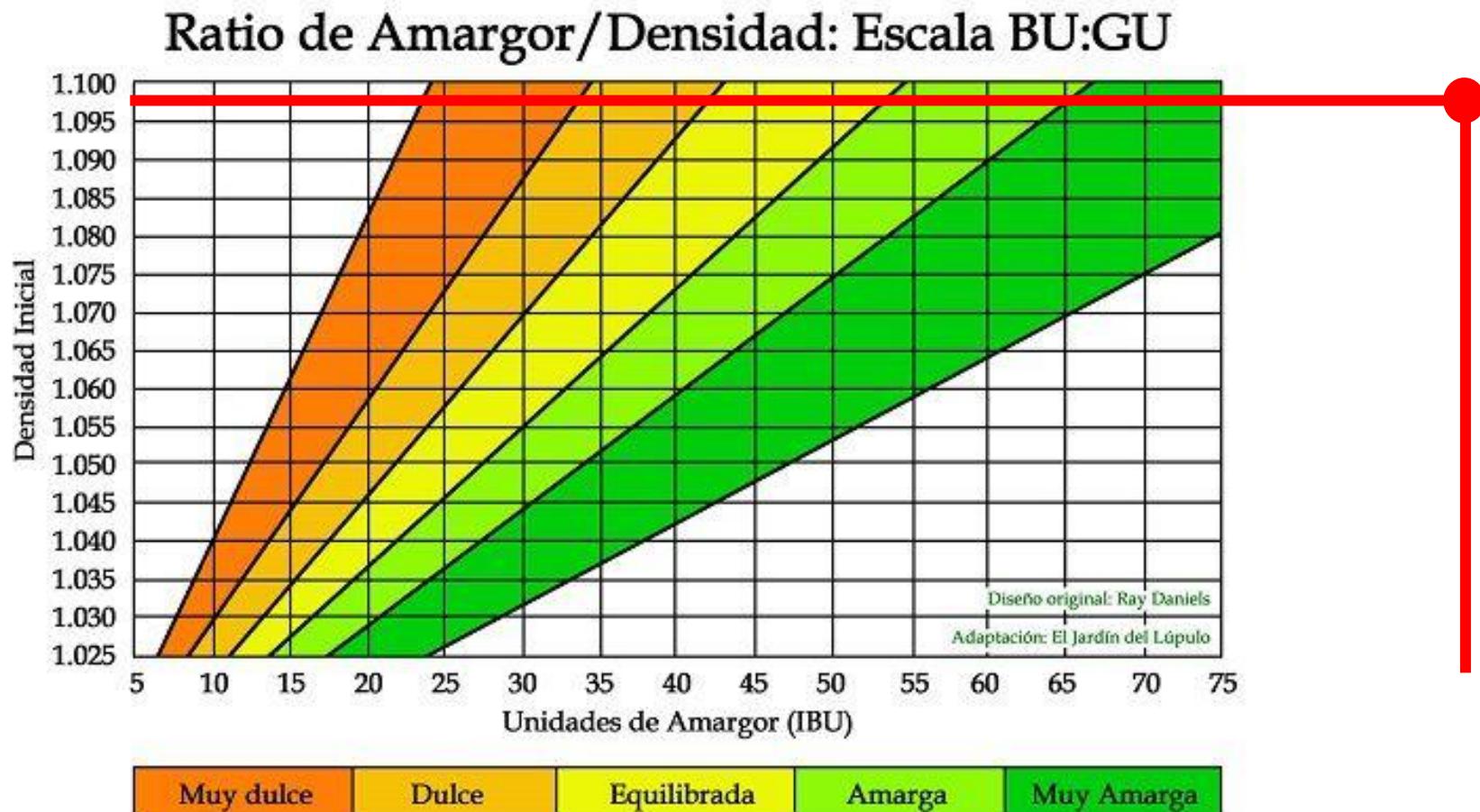
Amarillo, Simcoe y Columbus 15gr de cada uno (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 días con 20 – 25gr de Leva Windsor , luego hacer Dry Hop con Amarillo, Simcoe, Centennial 8gr de c/u, madurar en frío por 15 días.

Al día 8 hacer 2do Dry Hop con Amarillo, Simcoe, Centennial 8gr de c/u

Cervezas que están fuera del equilibrio

El índice BU:GU



Imperial IPA Extrema (20 litros)

Maltas

7,5kg Pilsen

250gr Caramelo 30

DO 1190

DF 1035

SRM 8

IBUs 120

%Alc 21

Empastar con 16 litros de agua para lograr 65°C en el macerador (1 hora)

Lavar con agua a 78°C

120 minutos de hervor total.

Mezclar (hacer un pool) 40gr de Amarillo, 40gr Simcoe y 40gr Warrior

Agregar 3 gramos de la mezcla cada 3 minutos de hervor (continuous hopping).

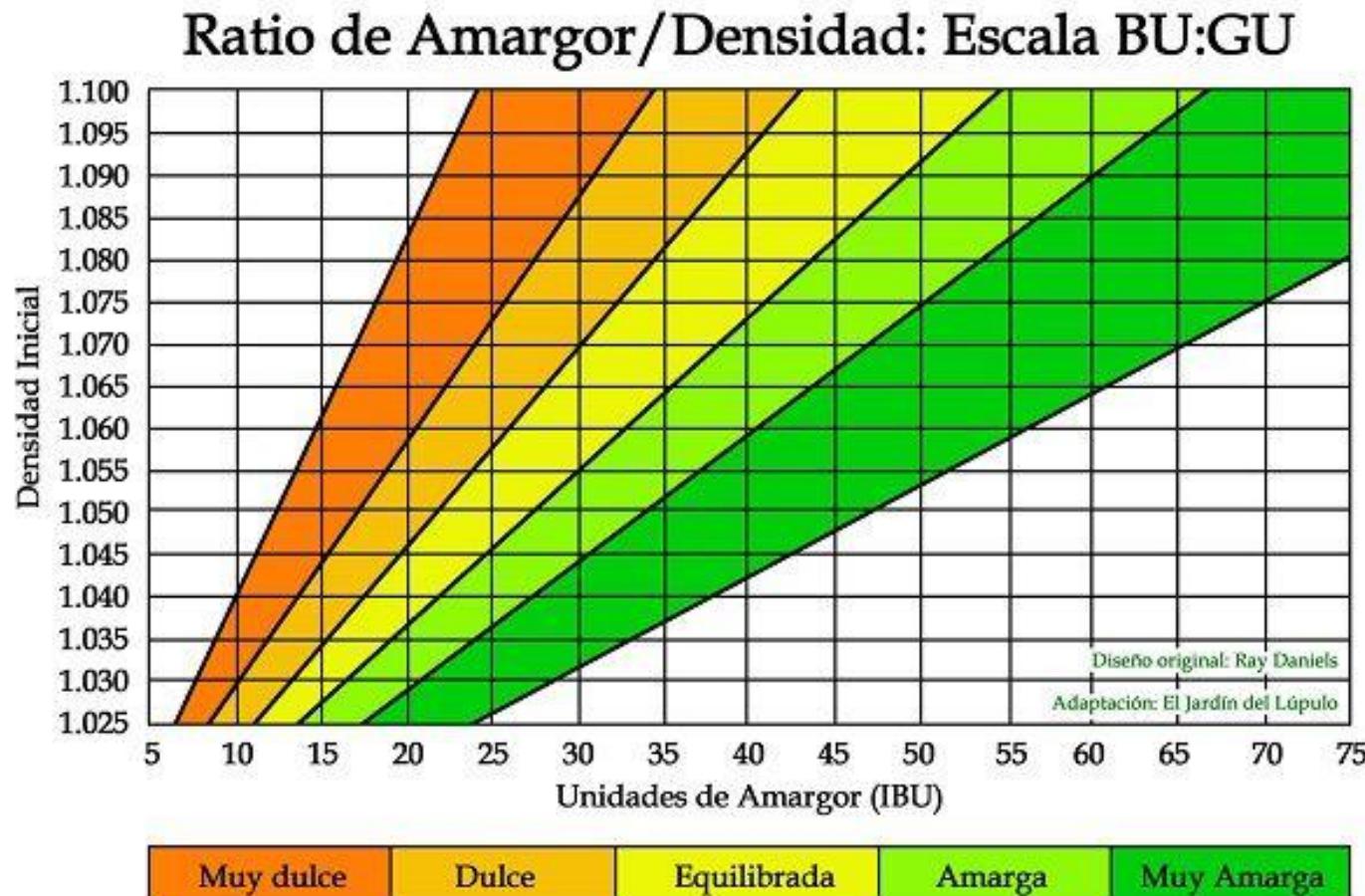
Luego de 120 minutos pagar el fuego y hacer whirlpool

Enfriar y fermentar a 21°C por 8 a 14 días. Iniciar la fermentación con 20 – 25gr de Leva US05, luego de 5 o 6 días inocular con una levadura de alta tolerancia al alcohol. Ir agregando unos 300gr de dextrose dos veces al día disuelta con mosto (en total usar unos 5 kilos de dextrose). Dejar de alimentar en el momento que la levadura deja de comer, o bien se siente dulce la cerveza.

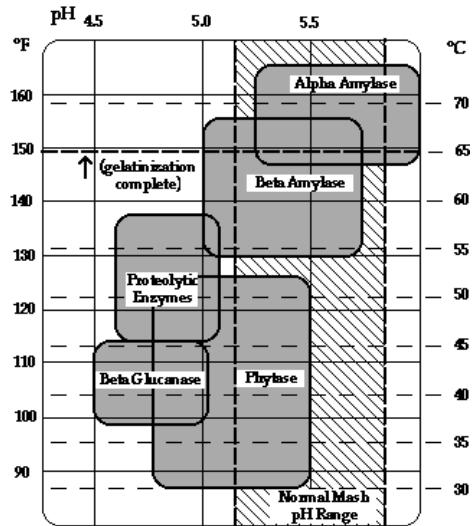
Durante la fermentación y cada día agregar unos 4 gramos de una mezcla de Amarillo, Simcoe y Warrior, 30gr de cada uno.

Cervezas que están fuera del equilibrio

El índice BU:GU



Acerca del Agua



pH

¿Qué pasa si el pH es muy alto?
Puede generar un amargor áspero en el hervido.

¿Qué pasa si el pH es muy bajo?
Puede reducir la utilización, expresión y amargor del lúpulo.

Además un pH fuera del rango para cualquiera de los dos lados puede afectar el funcionamiento enzimático

iones

Perfil recomendado para la Am IPA

(Ca)	(Mg)	(Na)	(SO4)	(Cl)	(HCO3)
50-150	0 - 10	0 - 50	100 - 400	0 - 100	50 - 150

Perfil Fcio. Varela

(Ca)	(Mg)	(Na)	(SO4)	(Cl)	(HCO3)
70	30	174	20	56	625

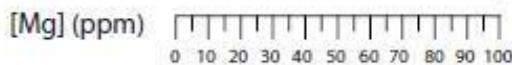
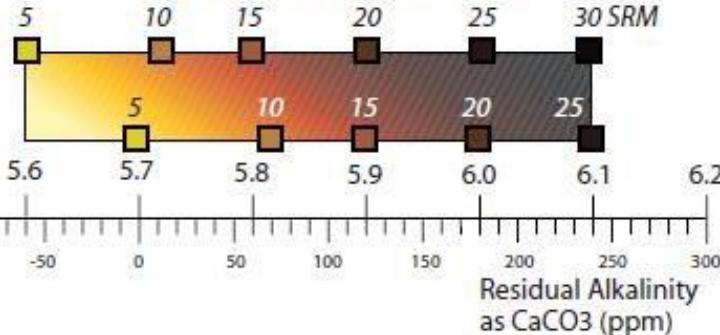
Acerca del Agua

Approximate pH of 100% Base Malt Mash Based on Your Water Profile

Base-malt-mash pH
(@ room temp)



Suggested Beer SRM Color/Style Guide for Residual Alkalinity Mash pH



Usage Notes:

1. Assume a correlation error of +/- .1 pH and a range of at least 5 SRM due to individual mash chemistry.
2. The actual pH of the mash at mash temperature (~150°F) is typically .35 pH less than it measures at room temperature.
3. For best results, the mash pH should always be between 5.2-5.6, regardless of beer style, when measured at mash temperature.



IPAs Especiales y con adiciones



Un lugar donde se “desdibuja” el concepto de IPA

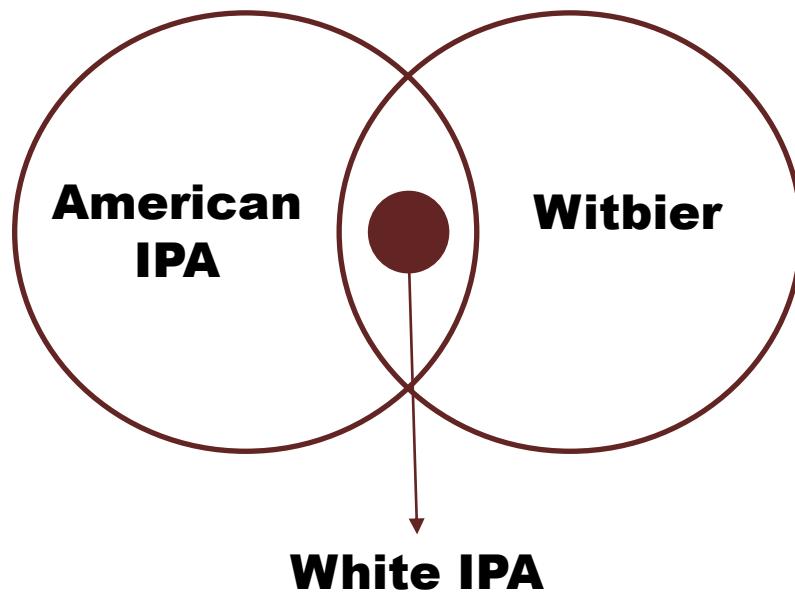
Las IPAs especiales
no viajaron a la India

No son en general
pálidas

Sin embargo mantienen las características esenciales de una IPA en cuanto a su orientación al lúpulo

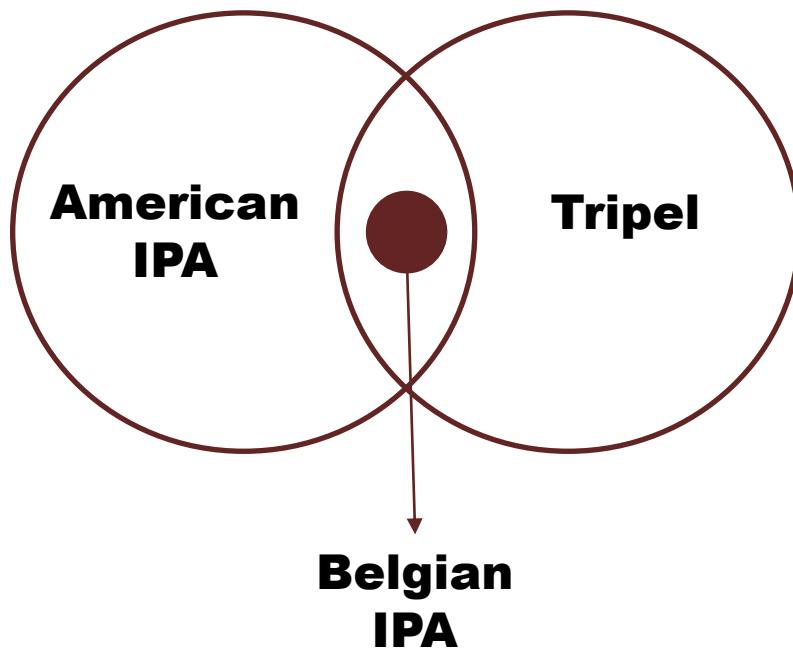


Algunos de los estilos los podemos entender como cruzas de especies



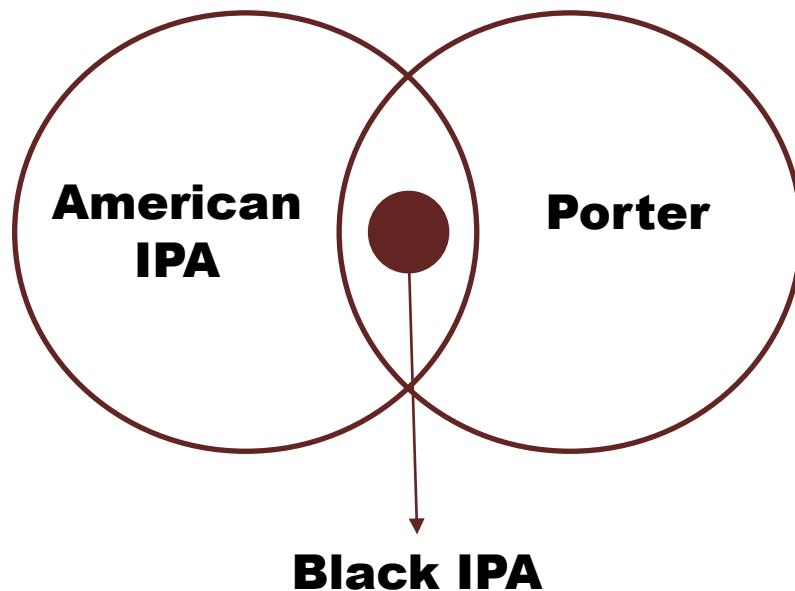


Algunos de los estilos los podemos entender como cruzas de especies



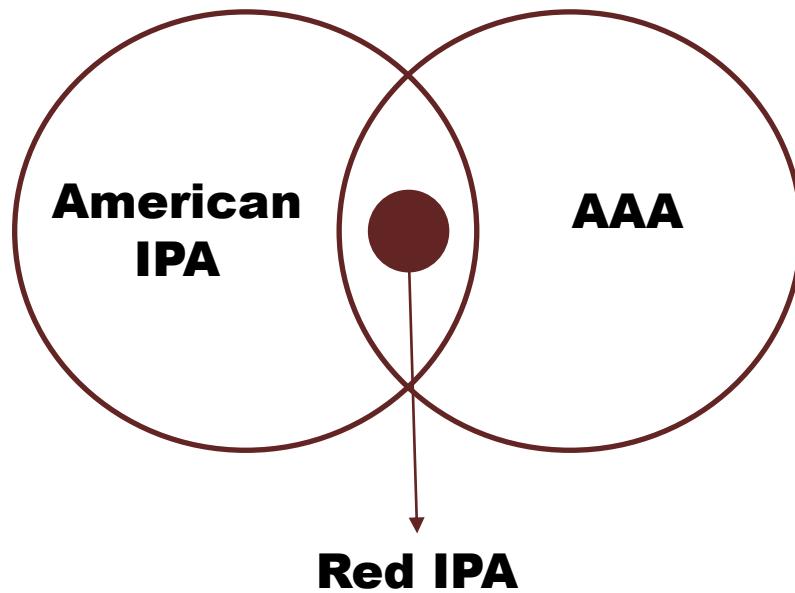


Algunos de los estilos los podemos entender como cruzas de especies





Algunos de los estilos los podemos entender como cruzas de especies





Otros estilos combinan características





Otros estilos hacen referencia a la “fuerza” de la IPA

**Session
Standard
Doble**



%Alc 3,0 – 5,0%
%Alc 5,0 – 7,5%
%Alc 7,5 – 10,0%



**Session
IPA**

Consultamos el manual BJCP



IPA Especial: IPA Blanca

Impresión General: Una versión de IPA Americana frutal, especiada y refrescante, pero con un color más claro, menos cuerpo y ofreciendo cualquier adición distintiva de levaduras y/o especias típicas de un Witbier belga.

Aroma: Ésteres frutales moderados a banana, cítricos y quizás durazno. Puede tener un ligero a moderado aroma a especias como coriandro o pimienta ya sea de adiciones reales de especias y/o la levadura belga. El aroma a lúpulo es moderadamente-bajo a medio, por lo general de tipo americano o del Nuevo Mundo con aromas a frutas de carozo, cítricas y tropicales. Los ésteres y especias pueden reducir la percepción de aroma a lúpulo. Ligeros fenoles como a clavo de olor pueden estar presentes.

Consultamos el manual BJCP



Apariencia: Color pálido a dorado profundo, típicamente turbio. Espuma moderada a grande, blanca y densa que persiste.

Sabor: Ligero sabor a malta, tal vez un poco a pan. Los ésteres frutales son de moderados a altos, con sabores cítricos similares a pomelo, naranja o a frutas de carozo como durazno. A veces, sabores como a banana están presentes. El sabor a lúpulo es de medio-bajo a medio-alto, con cualidades cítricas o frutales. Algunos sabores especiados como a clavo de olor de la levadura belga pueden estar presentes. También se pueden encontrar sabores a coriandro y cáscara de naranja. El amargor es alto, lo que conduce a un final refrescante moderadamente seco.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-liviano con carbonatación media a medio-alta. Normalmente sin astringencia, aunque los ejemplos muy especiados pueden presentar una ligera astringencia que no es distractiva.

Comentarios: Una interpretación de cerveza artesanal de una IPA Americana cruzada con una Witbier.

Historia: Los cerveceros artesanales americanos desarrollaron el estilo como una cerveza estacional tardía de invierno/primavera para atraer a los bebedores de Witbier e IPA por igual.

Consultamos el manual BJCP



Ingredientes Característicos: Maltas pale y de trigo, levadura belga, lúpulos americanos de tipo cítrico.

Comparación de Estilos: Similar al estilo Wit belga exceptuando el alto lupulado a nivel de una IPA Americana. Amarga y lupulada como una IPA, pero frutal, especiada y ligera como una Wit. Normalmente, el aroma y sabor a lúpulo no es tan prominente como en una IPA Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.065

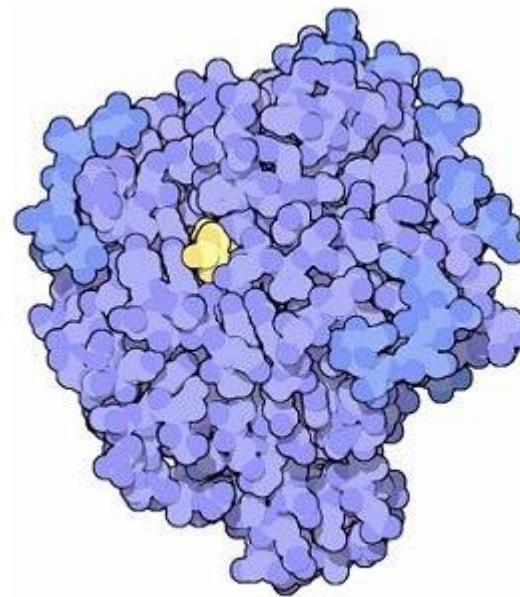
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 5 – 8 ABV: 5.5 – 7.0%

Procesos específicos: Brut IPA

La enzima glucoamilasa o amiloglucosidasa logra desmenuzar las dextrinas brindando mayor fermentabilidad con el consecuente final seco

Se agrega en el macerado, en la olla de cocción a 60°C por 15 minutos, o bien durante la fermentación (final más suave y seco). Al inicio, o bien la 2do o 3er día



Enzima amyloglucosidasa ([Protein Data Bank](#))

Alternativas de fermentación

THE OBVIOUS CHOICE FOR DRY-FLAVORFUL BEERS



Available in 500g and 10kg packaging.

[DOWNLOAD THE PRODUCT SHEET](#)



[FIND OUR DISTRIBUTOR](#)

SafBrew™ DA-16 is a powerful solution (consisting of Active Dry Yeast and enzymes) for the production of very dry and flavorful beers, particularly fruity and hoppy ones such as Brut IPAs. SafBrew™ DA-16 is also recommended for very high gravity wort, allowing a level of alcohol up to 16% ABV.

Ingredients: Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), Maltodextrin, Glucoamylase from *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Emulsifier E491 (sorbitan monostearate)

Total esters	Total superior alcohols	Apparent attenuation	Sedimentation	Alc. Tolerance (ABV)
High	High	98%-102%	Medium	16%

Alternativas de fermentación

***Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* Information Sheet:**

Saccharomyces cerevisiae var. *diastaticus* is a natural variant of *Saccharomyces cerevisiae* that can hydrolyze wort dextrins into fermentable sugars (Andrews and Gilliland, 1952). This ability has been linked to the presence of STA genes, which encode for the exoenzyme glucoamylase, also referred to as amyloglucosidase (Tamaki, 1978). This amylolytic activity can lead to hyperattenuation, and/or secondary fermentation which can cause excess carbon dioxide formation in bottles, cans or kegs. It is, for this reason, that contamination with *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* is generally unwanted. Rising interest in *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* has led to more research being done on these strains in both academia as well as in the brewing world. Information is continually being generated in order to help us collectively understand *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* better.



Available in 11,5g – 500g and 10kg packaging.

[DOWNLOAD THE PRODUCT SHEET](#)

IDEAL FOR SAISON-STYLE BEERS

This typical brewer's yeast strain is recommended for well-attenuated beers, produces fruity, floral and phenolic notes and a dry character. Produces highly refreshing beers, it is ideal for Belgian-Saison style.

Ingredients: Yeast (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), emulsifier E491

Total esters	Total superior alcohols	Apparent attenuation	Sedimentation	Alc. Tolerance (ABV)
Medium	Medium	89-93%	Slow	9-11%

Alternativas de fermentación

BRUTCELL™ Levadura tipo Ale, especial para elaborar Brut Ipas, come todo lo que se pone adelante, recomendamos combinarla con Glucoamilasa. (G)
A% alta 85%, FLOCULACION MEDIA (RANGO DE FERMENTACION 19 - 24)



Procesos específicos: Black IPA

Macerado en frío (cold steeping)

Las maltas muy horneadas no requieren ser maceradas, ya que no poseen potencial fermentable (los azúcares reaccionaron con las proteínas dando melanoidinas)

A más tiempo y más temperatura se favorece la extracción de taninos (astrigencia)

El macerado en frío, combinado con la adición del mosto resultante al final del hervor mejora este aspecto



Cold steeping: procedimiento

Mezclar 2 litros de agua a temperatura ambiente por cada 500gr de malta molida

Mantener en remojo por 24 horas a temperatura ambiente

Filtrar con bolsa de macerado o colador fino

Colocar durante el hervor del mosto, en los últimos 10 minutos.



Session IPA (100 litros)

Maltas

17,0kg Pale Ale

1,5kg Carapils

1,0kg Vienna

1,0kg Caramelo 30

DO 1042

DF 1012

SRM 6

IBUs 32

%Alc 4,0

Empastar con 60 litros de agua (alta en sulfato) a para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 78°C 75 minutos de hervor total.

55gr Nugget (75 minutos)

50gr de Ekuanot y 300gr de Maltodextrina (30 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

100gr de Simcoe (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 días con 50gr de Leva S04 a 20°C , luego hacer Dry Hop con 100gr Simcoe, madurar en frío por 7 días.

Envasar y gasificar

Brut IPA (20 litros)

DO 1053
DF 1002
SRM 3
IBUs 50
%Alc 6,6

Maltas

4,0kg Pilsen

0,5kg Arroz pre-tratado

0,5kg de Copos de Maiz o Sémola pre-tratada

Empastar con 15 litros de agua para lograr 64°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado. Lavar con agua a 76°C

90 minutos de hervor total.

20gr de Mandarina Bavaria (60 minutos)

25gr de Mosaic y el Irish Moss (15 minutos)

30gr de Mosaic y 30gr de Mandarina Bavaria (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 9 días con Leva BRY-97 y Glucoamilasa, luego hacer Dry Hop con 30gr Mosaic y 30gr Mandarina Bavaria, madurar en frío por 7 días.

Black IPA (20 litros)

DO 1064
DF 1014
SRM 29
IBUs 70
%Alc 6,8

Maltas

5,4kg Pilsen
350gr Caramelo 60
250gr Malta Negra
120gr Malta Chocolate

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado (opcional cold steeping de maltas oscuras)

Lavar con agua a 76°C

90 minutos de hervor total.

17gr de Magnum y 50gr de Columbus (90 minutos)

Irish Moss y 10gr Amarillo y 10gr Simcoe (30 minutos)

Amarillo, Cascade y Simcoe 13gr de cada uno (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 días con 25gr de Leva Windsor , luego hacer Dry Hop con Amarillo, Cascade y Simcoe 15gr de cada uno, madurar en frío por 7 días.

Doble Belgian IPA (20 litros)

DO 1093
DF 1024
SRM 6
IBUs 44
%Alc 9,2

Maltas

7,7kg Pilsen

500gr Candy Sugar Clear o bien 400gr Sacarosa

250gr Malta acidulada

Empastar con 30 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado. Lavar con agua a 76°C

90 minutos de hervor total.

15gr de Zeuz (90 minutos)

30gr de Cascade, el 50% del Candy Sugar y el Irish Moss (30 minutos)

30gr de Columbus y 30gr de Cascade (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 días a 20°C con 30gr de Leva T58 agregar el 50% de Candy Sugar y hacer Dry Hop con 30gr Columbus y 30gr Cascade, dejar que la temperatura suba naturalmente, luego madurar en frío por 3 días.

White IPA (20 litros)

DO 1057
SRM 5
IBUs 55
%Alc 5,5

Maltas

3,0kg Pilsen

1,7kg Trigo Malteado (o combinado con trigo sin maltear)

Empastar con 15 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado (opcional escalón ferúlico a 50°C)

Lavar con agua a 76°C

60 minutos de hervor total.

22gr de Bravo (60 minutos)

Irish Moss, 150gr de Dextrosa (20 minutos)

3gr de coriandro y 10gr de cascada de naranja (10 minutos)

30gr Citra, 30gr Centennial y 30gr Cascade (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 días con 25gr de Leva BE256 , luego madurar en frío por 7 días.

Hazy IPAs



CARÁCTERÍSTICAS

- ✓ **Moderadamente turbia**
- ✓ **Color pálido a dorado**
- ✓ **Densa espuma y blanca**
- ✓ **Perfil de maltas neutral**
- ✓ **Amargor aparente relativamente bajo
(en comparación a las IPAs tradicionales)**
- ✓ **Amargor suave y limpio**
- ✓ **Carácter de frutas tropicales**
- ✓ **Sufre múltiples Dry Hops (2/3 días cada uno)**
- ✓ **Usar lúpulos de calidad superior**
- ✓ **Escasa maduración. Se bebe joven y fresca en barril.**
- ✓ **Perfil de agua orientado al Cloruro**
- ✓ **Alto costo de elaboración**



Vital Statistics

IBU	25 - 60
SRM	3 - 7
OG	1.060 - 1.085
FG	1.010 - 1.015
ABV	6% - 9%

**DO 1066
DF 1014
SRM 4
IBUs 69
%Alc 7,1**

NEIPA (20 litros)

Maltas

3,5kg Pale Ale

2,0kg Trigo Malteado

1,0kg Avena arrollada

Empastar con 16 litros de agua a para lograr 67°C en el macerador (1 hora), recircular por 25 minutos. Lavar con agua a 78°C hasta lograr densidad 1060 antes de la cocción

60 minutos de hervor total.

En FWH agregar Citra, Mosaic, El Dorado 7gr de cada uno.

Durante el whirlpool agregar Citra, Mosaic, El Dorado 40gr de cada uno.

Enfriar y fermentar por 7 días a 20°C con Leva London Ale III (Wyeast),
Realizar 2 dry hop durante la fermentación (día 1 y día 3), Citra, Mosaic, El Dorado 40gr de cada uno.

Madurar en frío por 4 a 6 días.

Envasar y gasificar

NEIPA “Beerco” (20 litros)

Maltas

4,3kg Pale Ale

1,0kg Munich

700gr Trigo Malteado

700gr Avena arrollada

**DO 1078
DF 1012
SRM 7
IBUs 80
%Alc 8,7**

Empastar con agua para lograr 3:1 y 67°C en el macerador (1 hora), hacer Mash out por 10 minutos. recircular por 25 minutos. Lavar con agua a 78°C hasta 1071

80 minutos de hervor total.

En FWH agregar 20gr Columbus.

Luego de 80 minutos de hervor, apagar el fuego. Esperar que la temperatura descienda hasta 82°C y agregar El Dorado, Ekuanot y Galaxi 10gr de c/u. Esperar 20 minutos y agregar El Dorado, Ekuanot y Galaxi 20gr de c/u.

Enfriar y fermentar por 15 días a 19°C con 2 sobres de Leva New England (Lallemand), Al 5to día de fermentación hacer Dry Hop con El Dorado, Ekuanot y Galaxi 35gr c/u, 1 10mo día de fermentación retirar el primer dry hop y hacer otro igual por 5 días. Envasar y gasificar a 2,5 VCO2.

NEIPA (20 litros)

**DO 1061
DF 1011
SRM 6
IBUs NE
%Alc 6,7**

Maltas

4,7kg Pale Ale

600gr Trigo Malteado

150gr Caramelo 15 (o Crystal 20)

120gr Avena arrollada

Empastar con 16 litros de agua a para lograr 67°C en el macerador (1 hora), recircular por 25 minutos. Lavar con agua a 78°C hasta densidad 1056 antes de la cocción.

60 minutos de hervor total.

En FWH agregar Apollo (según IBUs).

Durante el whirlpool agregar Centennial y Falconer 30gr de cada uno.

Enfriar y fermentar por 7 días con Leva Wyeast 2112,
Realizar 1 dry hop durante la fermentación (día 3), Falconer, Centennial, Eureka,
Apollo, Chinook 30gr de cada uno.

Madurar en frío por 4 días. Envasar y gasificar a gusto

NEIPA (20 litros)

**DO 1065
DF 1013
SRM 4
IBUs 45
%Alc 7**

Maltas

4,5kg Pale Ale

700gr Avena arrollada

450gr de Dextrosa

Empastar con 16 litros de agua a para lograr 67°C en el macerador (1 hora), recircular por 25 minutos. Lavar con agua a 78°C hasta lograr densidad 1060 antes de la cocción.

90 minutos de hervor total (promediando el hervor agregar la dextrose)

Agregar 70gr Vic Secret (10 minutos de hervor)

Durante el whirlpool (a 80°C) agregar Citra y Vic Secret 200gr de cada uno.

Enfriar y fermentar por 7 días con Leva New England (Lallemand),

Realizar 1 dry hop durante la fermentación (día 4), Citra y Vic Secret 250gr de cada uno.

Madurar en frío por 4 a 6 días. Envasar y gasificar

Milkshake NEIPA (20 litros)

DO 1071
DF 1019
SRM 4
IBUs 70
%Alc 8,1

Maltas

4,5kg Pale Ale
1,0kg Avena arrollada
700gr Carapils
700gr Trigo Malteado
900gr Lactosa

Empastar con 16 litros de agua a para lograr 67°C en el macerador (1 hora), 25 minutos de recirculado. Lavar con agua a 78°C hasta 1065

60 minutos de hervor total, promediando el hervor agregar la lactose.

Agregar 56gr Columbus en FWH

Durante el whirlpool (a 92°C) agregar Columbus, Citra y Mosaic 56gr de cada uno.

Enfriar y fermentar por 7 días con Leva líquida para NEIPA,

Realizar 2 dry hop durante la fermentación (día 2 y 4), Citra y Mosaic 28gr de cada uno.

Realizar 1 dry hop durante el madurado en frío, Citra y Mosaic 56gr de cada uno

Realizar 1 dry hop en envasado con Citra y Mosaic (Cryo Hop) 28gr de cada uno.

DO 1061
DF 1012
SRM 5
IBUs 56
%Alc 6,5

NEIPA (20 litros)

Maltas

4,3kg Pale Ale

1,0kg Viena

500gr Trigo Malteado

400gr Avena arrollada

Empastar con 16 litros de agua a para lograr 67°C en el macerador (1 hora)

Lavar con agua a 78°C

75 minutos de hervor total.

Agregar 43gr Amarillo en FWH

Durante el whirlpool (a 82°C) agregar Amarillo, Galaxi, Citra y Mosaic 30gr de cada uno.

Enfriar y fermentar por 7 días con Leva líquida para NEIPA,

Realizar 2 dry hop durante la fermentación (día 2 y 4), Citra, Galaxi y Mosaic 20gr de cada uno.

Realizar 1 dry hop durante el madurado en frío, Citra, Galaxi y Mosaic 20gr de cada uno.

Envasar y gasificar

Comparación de Estilos: Más fuerte y altamente lupulada que una Ale Americana Pálida (APA). En comparación con una IPA Inglesa, tiene menos del carácter “inglés” a malta, lúpulo y levadura (menos caramelo, pan y tostado; más lúpulos americanos/del Nuevo Mundo; menos ésteres derivados de la levadura), menos cuerpo y a menudo tiene un balance mayor a lúpulo, es ligeramente más fuerte que la mayoría de los ejemplos. Menos alcohol que una Doble IPA, pero con un balance similar.

¿Qué dice el manual?

	APA	Am IPA	En IPA	Red IPA	Doble IPA
Lúpulos	Am variables	Americanos	Ingleses para am	Am frutales	Americanos
	Más balanceada y bebible que la IPA	Más fuerte y lupulada que una APA	Menos intensidad de Lúp y más sabores a malta que las Am	Más orientada a la malta que la Am IPA	Más robusta que una Am IPA o IPA Inglesa
	Leva Am o EN	Leva Am	Leva EN	Leva Am o EN	Leva Am
OG	1,045/60	1,056/70	1,050/75	1,056/70	1,065/85
SRM	5 – 10	6 – 14	6 – 14	11 – 19	6 – 14
IBUs	30 – 50	40 – 70	40 – 60	40 – 70	60 – 120
%Alc	4,5 – 6,2%	5,5 – 7,5%	5,0 – 7,5%	5,5 – 7,5%	7,5 – 10%



Nuestros datos

Canal de YouTube

Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB

www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook

@capacitacioneselmolino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL