

Curso Máster en Malta

(Clase 4)



Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Ejercicio para la última clase

Proponer un estilo y diseñar la mezcla de maltas/adjuntos para lograr el objetivo de sabor, color y textura.

Luego compartiremos algunos ejemplos

Yo elegí Dubbel

Busco en el manual BJCP

26B. Dubbel Belga

Impresión General: Una ale Trapense de profundo rojo-cobrizo, moderadamente fuerte, maltosa, compleja, con ricos sabores de malta, ésteres a frutas oscuras o secas, y ligero alcohol mezclados juntos en una presentación que aunque maltosa termina bastante seca.

Aroma: Complejos y ricamente dulces aromas a malta, posiblemente con toques a chocolate, caramelo y/o tostado (pero nunca aromas torrados o quemados). Ésteres frutales moderados (generalmente incluyendo pasas y ciruelas, a veces también cerezas secas). Los ésteres incluyen a veces banana o manzana. Los fenoles especiados y los alcoholes superiores son comunes (pueden incluir ligero clavo de olor y especias, pimienta y notas como a rosas y perfume). Las cualidades especiadas pueden ser de moderadas a muy bajas. El alcohol, si está presente, es suave y nunca caliente o a solvente. Bajo a ningúna aroma a lúpulo especiado, herbal o floral, por lo general ausente. La malta es más prominente en el balance con ésteres y un toque de alcohol en el soporte mezclados juntos para una armoniosa presentación.

Apariencia: Color ámbar oscuro a cobre, con una atractiva profundidad de color rojizo en color. Generalmente clara.

Espuma beige, grande, densa y cremosa de larga duración.

Sabor: Cualidades similares al aroma. Complejo sabor de malta medio a medio-pleno que aunque ricamente dulce en el paladar, termina moderadamente seco. Compleja interacción de malta, ésteres, alcohol y fenoles (sabores a pasas son comunes; sabores a frutas secas son bienvenidos; clavo de olor o pimienta especiada son opcionales). El balance es siempre hacia la malta. Amargor medio-bajo que no persiste en el retrogusto. Bajo sabor a lúpulo especiado, floral o herbal es opcional y no suele estar presente.

Ingredientes Característicos: Se utilizan comúnmente cepas de levadura belga propensas a la producción de alcoholes superiores, ésteres y compuestos fenólicos. Una impresión de receta de granos compleja, aunque las versiones tradicionales utilizan típicamente malta Pils belga con jarabe de azúcar caramelizado u otros azúcares sin refinar que proporcionan gran parte del carácter. Lúpulos tipo Saaz, tipo inglés o Styrian Goldings son comúnmente utilizados. Tradicionalmente no se usan especias, aunque el uso restringido está permitido (sólo para reforzar la intensidad de fondo).

Estadísticas Vitales:	OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 25	FG: 1.008 – 1.018
SRM: 10 – 17	ABV: 6.0 – 7.6%

**Ejemplo Dingemans,
Castle Malting, MFB,
o también
Weyermann**

Debemos combinar para lograr la densidad, el perfil de flavor, el color y la textura

DO 1070

Rendimiento 65%

Sabores y aromas

**Cantidad de malta
aproximada? Y azúcar**

Tipos de malta?

SRM 17

**Proporción de cada
malta?**



Nuestros datos

Canal de YouTube

Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB

www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook

Insumos El Molino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL