

Recetas de Cerveza Afrodisíaca



Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

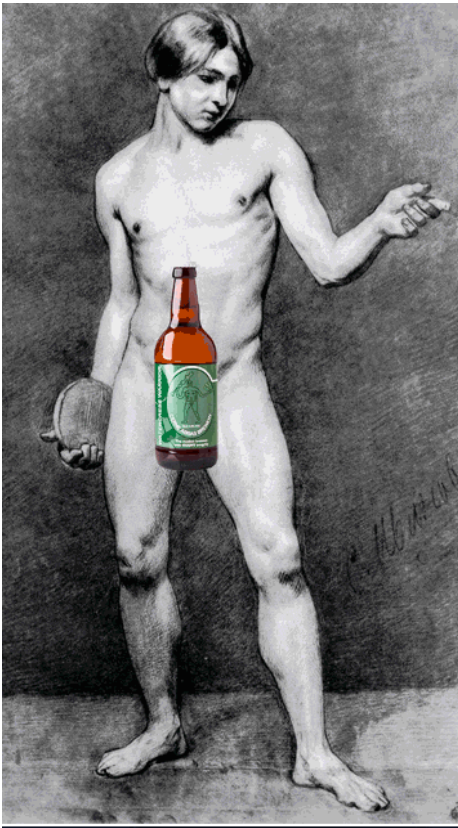
Así te la sirven en Baviera...



"Esta cerveza te hace sexy e irresistible", afirma su creador Jürgen Hopf, de 61 años.

Diario Clarín, 08/02/2018

Watercress Warrior (Inglesa)



Está hecha con semillas de berros (semillas de watercress), que contienen vitaminas A, B, C y E, lo que mejora la circulación de los glóbulos rojos en la sangre, y todos sabemos lo que sucede cuando la sangre funciona fluye adecuadamente.

<https://www.spiritshunters.com/es/noticias/la-primera-cerveza-afrodisiaca-es-inglesa/>

Afterglow Aphrodisiac ALE (USA)



AFTERGLOW APHRODISIAC ALE
(Resplendor Crepuscular) ~ brewed
with chocolate, chili peppers,
ginseng, licorice root, and LOVE

Receta: Oyster Stout (20 litros)

Maltas

3,6kg Pale Ale

900gr Avena arrollada

450gr Cebada Tostada

450gr Caramelo 30

450gr Caramelo 120

220gr Malta Chocolate

DI 1.071

DF 1.018

%Alc 7

IBUs 32

SRM 39

Maceración (1 hora a 68°C) + 25 minutos recirculado. Lavado con agua a 76°C para lograr densidad 1064 antes de la cocción

Hervor (1 hora total)

Cuando rompe hervor agregar Magnum (14gr), luego de 30 minutos agregar 28gr de East Kent Golding. Esperar 10 minutos, agregar Irish Moss y 12 ostras. Esperar otros 20 minutos. Apagar el fuego, hacer Whirlpool y enfriar.

Fermentar por 7 días a 20 °C con S04 o Windsor, trasvasar y madurar en frío por 7 a 10 días.

Envasar y gasificar a gusto

Porter Cherry Chocolate (20 litros)

Maltas

1,1kg Pale Ale

4,5kg Munich

250gr Cebada Tostada

300gr Caramelo 120

450gr Melanoidina

DI 1.075

DF 1.022

%Alc 7

IBUs 30

SRM 38

Maceración (1 hora a 67°C) + 25 minutos recirculado. Lavado con agua a 76°C para lograr densidad 1068 antes de la cocción

Hervor (1 hora total)

Cuando rompe hervor agregar Northern Brewer (18gr), luego de 30 minutos agregar 13gr de Northern Brewer. Esperar 10 minutos, agregar Irish Moss. Esperar otros 20 minutos. Apagar el fuego, hacer Whirlpool y enfriar.

Fermentar por 7 días a 20 °C con S04 o Windsor , trasvasar, agregar 4kg de cerezas congeladas y en puré y 400gr de cascarita de cacao. Madurar en frío por 1 mes.

Envasar y gasificar a gusto.

Blonde Hot Pepper (20 litros)

Maltas

4kg Pale Ale

300gr Carapils

300gr Malta de Trigo

DI 1.049

DF 1.011

%Alc 5

Maceración (1 hora a 66°C) + 25 minutos recirculado. Lavado con agua a 76°C para lograr densidad 1044 antes de la cocción.

Hervor (1 hora y 20 minutos total)

Cuando rompe hervor agregar Cascade Patagonico (14gr), luego de 60 minutos agregar Irish Moss. Esperar otros 15 minutos y agregar 12gr de Centennial. Esperar 5 minutos, apagar el fuego, hacer Whirlpool y enfriar.

Fermentar por 7 días a 20 °C con US05, trasvasar, y madurar en frío por 7 días. El día de embotellado, preparar una infusión con 200gr de Jalapeños picados, colar y agregar junto con el azúcar en priming, Re-fermentar para gasificar por 10 días.

Nuestra Receta



En Rusticus la pensamos como un atractivo comercial para dos fechas al año: 14 de Febrero y 21 de Septiembre

Las características:

- **Tiene que embotellarse en botella más grande para compartir (750cc)**
- **Tiene que tener hierbas afrodisíacas argentinas**
- **Incluye malta chocolate**
- **Su color debe ser rojo intenso**
- **Equilibrada en cuerpo y amargor**

Las Hierbas



Muña Muña



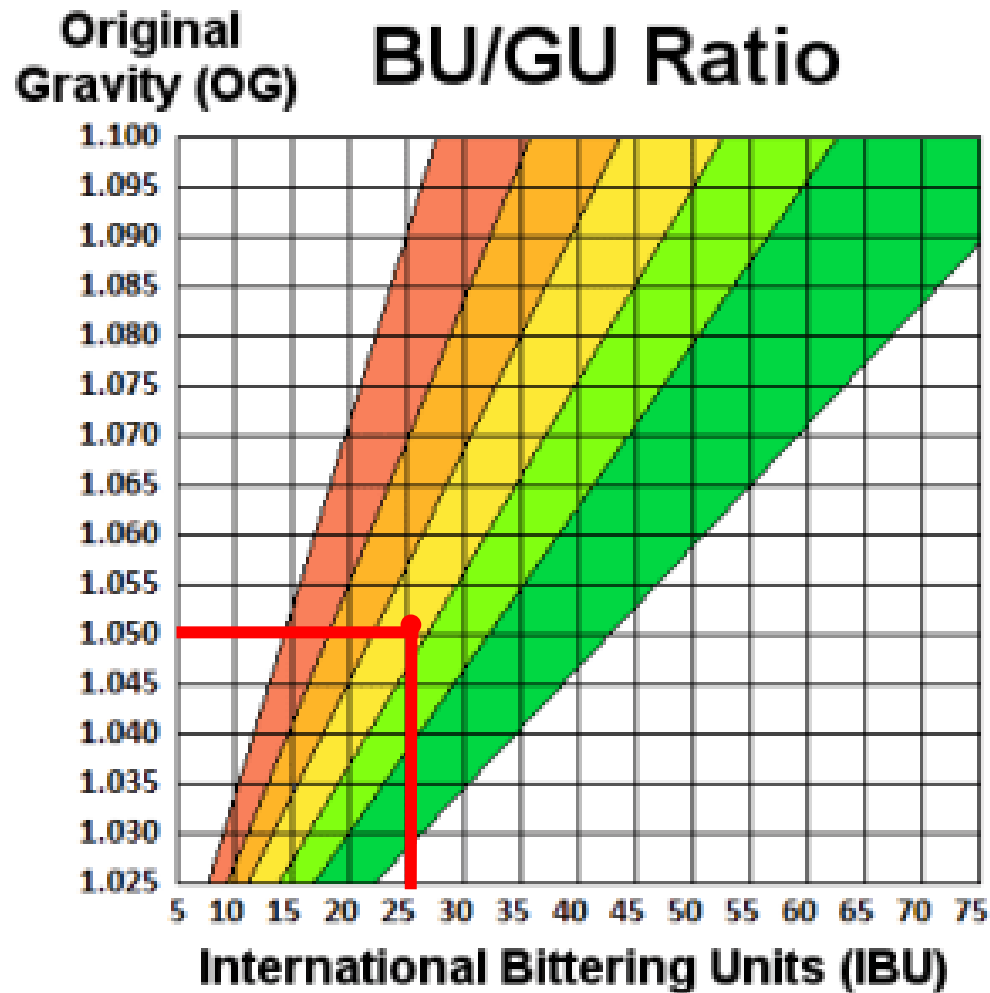
Cola de Quirquincho



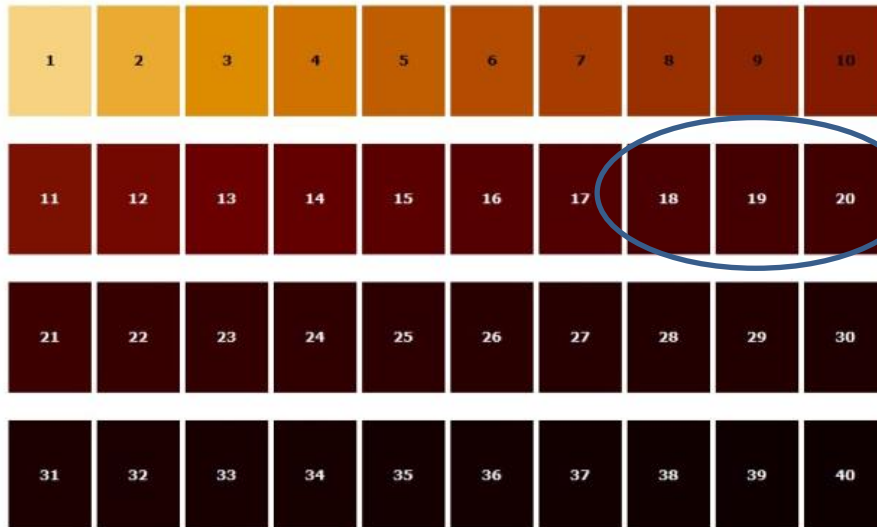
Lapacho



Índice BU-GU



El Color



SRM = 19/20

El Color

$$SRM = 1,5x(MCU)^{0,7}$$

$$MCU = \left(\frac{kg\ malta\ 1\ x\ ^\circ L1 + kg\ malta\ 2\ x\ ^\circ L2 + \dots + kg\ malta\ n\ x\ ^\circ Ln}{Volumen\ frio} \right) x \frac{2,2}{0,26}$$

Rusticus Afrodisiáca (100 litros)

Maltas

16kg Pale Ale

2kg de Munich

1,8kg Caramelo 30

1,2kg Caramelo 120

400gr Malta Chocolate o Carafa 1

DI 1.050

DF 1.011

%Alc 5,2

SRM 19

IBUs 25

Maceración (1 hora a 68°C) + 25 minutos recirculado. Lavado con agua a 76°C para lograr densidad 1045 antes de la cocción.

Agregar en la maceración 100gr de Muña Muña y 100gr de Cola de Quirquincho

Hervor (1 hora y 20 minutos total)

Cuando rompe hervor agregar Cascade Patagonico (90gr), luego de 60 minutos agregar Irish Moss. Esperar otros 15 minutos y agregar 50gr de Fuggles. Esperar 5 minutos, apagar el fuego, hacer Whirlpool y enfriar.

Fermentar por 7 días a 20 °C con S04, trasvasar, y madurar en frío por 7 días. Gasificar.



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