

**RECETA GERMAN PILS**

Una cerveza alemana, de cuerpo ligero, altamente atenuada, de color dorado y fermentación baja(Lager), que exhibe una excelente retención de espuma y un elegante aroma a lúpulo floral. Efervescente, limpia y refrescante, una Pilsner Alemana que exhibe la más fina calidad de malta y lúpulo Alemán.

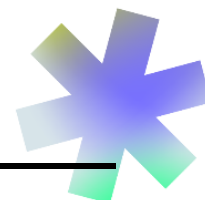
Estilo: German Pils(BJCP)  
Metodo: Beer in a Bag (BIAB)  
Volumen Batch: 20 litros  
Densidad Inicial: 1.050  
Densidad final: 1.008  
Color: 2 SRM  
ABV: 5%  
IBU: 20  
Eficiencia: 65%

**Ingredientes:**

---

6 kg Malta Pilsener	Maceracion
200 gr Malta Caramel Pils	Maceracion
20 gr Lupulo Saaz	First Wort Hopping
200 gr Dextrosa	Whirlpool 80 C
40 gr Lupulo Saaz	Whirlpool 80 C
1 gr Clarificante Protafloc	Whirlpool 80 C
5 gr Nutriente SpringFerm	Inicio de fermentacion
2 Sachets de Levadura Lager S23	Inicio de fermentacion

---

**Notas de procesos:**

Maceración: 65 C por 75 minutos  
Cantidad agua total: 27 lt agua de botella San Mateo  
Hervido: 100 C por 75 minutos.  
Temperatura de fermentación: 8 C  
Temperatura de descanso: 12 C  
Temperatura de Maduración: 0 C

