

IRISH RED ALE

Una cerveza fácil de beber, a menudo con sabores sutiles. Ligeramente maltosa en el balance a veces con un suave dulzor inicial a caramelo/toffee, un paladar ligeramente a grano y bizcocho, y un toque de sequedad tostada en el final. Algunas versiones pueden destacar más el caramelo y el dulzor, mientras que otras favorecen el paladar a grano y sequedad tostada.

Estilo: Irish Red Ale (BJCP)
Metodo: Beer in a Bag (BIAB)
Volumen Batch: 20 litros
Densidad Inicial: 1.052
Densidad final: 1.014
Color: 19 SRM
ABV: 5%
IBU: 20
Eficiencia: 65%

Ingredientes:

3.5 kg Malta Pale Ale	Maceracion
2 kg Malta Vienna	Maceracion
300 gr Malta Caramel Pils	Maceracion
200 gr Hojuelas de avena	Maceracion
150 gr Caramel Munich II	Recirculado
200 gr Malta Special W	Recirculado
100 gr Malta Caraaroma	Recirculado
10 gr Lupulo Kent Golding	First Wort Hopping
20 gr Lupulo Kent Golding	Whirlpool 80 C
1 gr Clarificante Protafloc	Whirlpool 80 C
5 gr Nutriente SpringFerm	Inicio de fermentacion
2 Sachets de Levadura S04 Fermentis	Inicio de la fermentación

Notas de procesos:

Maceración: 66 C por 75 minutos
Cantidad agua total: 30 lt agua de botella San Luis.
Hervido: 100 C por 75 minutos.
Temperatura de fermentación: 15 C
Temperatura de descanso: 16 C
Temperatura de Maduración: 0 C