

**brew
mart**

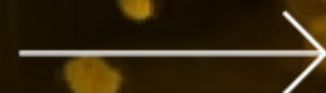
LABORATORIO
CERVECERO

* 21 DE JULIO

BELGIAN NATIONAL DAY



Preparamos una
receta especial
para ti



Como no podría ser de
otra forma **es una BELGIAN TRIPEL**

Una receta diseñada por
nuestro cervecero Belga,

Jean Lebeau.



- **Estilo: Belgian Tripel**
- **Metodo: Beer in a Bag (BIAB)**
- **Volumen Batch: 20 litros**
- **Densidad Inicial: 1.080**
- **Densidad final: 1.010**
- **Color: 10 EBC**
- **ABV: 9.3 %**
- **IBU: 40**
- **Eficiencia: 65%**



**Una cerveza de fermentación
Ale especiada, seca y fuerte con
un agradable sabor redondeado
a malta y un amargor firme.**

Muy aromática, con notas especiadas, frutales y ligero alcohol que se combinan con el limpio carácter sostenedor de la malta para producir una bebida sorprendentemente bebible considerando el alto nivel de alcohol.



Ingredientes:

- 6.5 kg Malta Pilsener
- 800 gr Trigo Malteado
- 800 gr Avena Malteada
- 15 gr Lupulo Magnum
- 1 gr Protafloc
- 40 gr Lupulo Mandarina Bavaria
- 15 gr Semillas de Culantro (Partido)
- 2 Sachets BE - 256 Fermentis



Notas de procesos:

Maceración: 64 C por 60 minutos

Cantidad agua total: 33.5 litros de agua

Hervido: 75 minutos por 100 C

Temperatura de fermentación: 21 C

Temperatura de descanso: 22 C

Temperatura de Maduración: 0 C

***Recomendaciones:**

● Darle tiempo en la fermentación,

¡Sé paciente!