



American Homebrewers Association®

BIG BREW

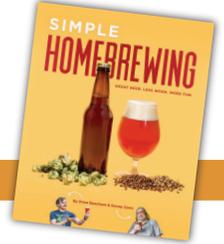
2019

“Trans-Atlantic Blonde”

Ale Rubia

Receta para 5.5 EEUU galones (20.8 L)

Receta viene del libro *Simple Homebrewing* por Drew Beechum & Denny Conn



Maltas

- 9 lb. (4.1 kg) malta de Pilsen alemana
- 1 lb. (454 g) Pilsen de Caramelo/Cara 8 malta

Lúpulos

- 0.5 oz. (14 g) Magnum, 12% a.a. @ 60 min
- 0.5 oz. (14 g) Willamette, 5.5% a.a., en el whirlpool 20 min.

Levadura

Variante Americana: Wyeast 1272 American Ale II, Wyeast 1450 Denny's Favorite 50 Ale, Fermentis 05 o Lallemmand BRY-97 levadura

Variante Belga: Wyeast 1214 Belgian Abbey Style Ale or White Labs WLP550 Belgian Ale, Fermentis T-58 o Mangrove Jack's M31 Belgian Triple levadura

Variante "Extra"

Añade 1.5 lb (680 g) azúcar al hervor para obtener una gravedad original de 1.058 (14.3° P) y aproximadamente 7% alcohol por volumen.

Instrucciones Cerveceras

Macera a 154° (68°C) por 60 minutos. Termine la maceración a 168°F (76°C), con un volumen de 7 galones antes del hervor (26.5 L). Lleve a un hervor constante por 60 minutos, añadiendo los lúpulos a intervalos específicos hasta que se termine el hervor. Agregue la levadura cuando la temperatura llegue a 62°F (17°C). Fermente en primario hasta que la actividad se reduzca de manera significativa (7-9 días). Opcional: Transfiera a fermentador secundario y añejar por 10-14 días a 65°F (18°C). Transfiera a barril a 2.5 volúmenes (5g/L) de CO2 o condicione en botella con 4 oz. (113 g) azúcar de maíz.

Volumen: 5.5 EEUU galones (20.8 L)

Densidad Inicial: 1.048 (12°P)

Densidad Final: 1.011 (2.5°P)

Color: 4 SRM

Amargor: 24 IBU

Alcohol: 4.8% por volumen

Versión de Extracto

8.5 lb.(3.9 kg) extracto líquido de malta Pilsen
4 oz. (113 g) Pilsen Caramelo