



American Homebrewers Association®

BIG BREW

2019

“Battlecow Galacticose”

IPA Especialidad (NE DIPA)

Receta para 5.5 EEUU galones (20.8 L)

Receta de clones proporcionada por Providence Brewing Co. en Providence, R.I. ¡Prepare un lote o pruebe una pinta cuando esté en la ciudad para Homebrew Con™ del 27 al 29 de junio de 2019!



Maltas

- 10 lb. (4.5 kg) malta 2-row
- 2 lb. (907 g) avena desmenuzada
- 1.5 lb. (680 g) Weyermann Carafoam malta
- 1.5 lb. (680 g) malta de trigo blanco
- 2 lb. (907 g) azúcar de leche (lactosa) @ 10 min.

Lúpulos

- 2 oz. (57 g) de lúpulo Columbus, 14% a.a., al comenzado del hervor
- 2 oz. (57 g) de lúpulo Columbus, 14% a.a. @ 60 min
- 2 oz. (57 g) de lúpulo Citra, 12% a.a., en el whirlpool 30 min
- 2 oz. (57 g) de lúpulo Mosaic, 12.25% a.a., en el whirlpool 30 min
- 1 oz. (28 g) de lúpulo Citra, 12% a.a., dry hop durante 2 días
- 1 oz. (28 g) de lúpulo Mosaic, 12.25% a.a., dry hop durante 2 días
- 1 oz. (28 g) de lúpulo Citra, 12% a.a., dry hop durante 4-5 días
- 1 oz. (28 g) de lúpulo Mosaic, 12.25% a.a., dry hop durante 4-5 días
- 2 oz. (57 g) de lúpulo Citra, 12% a.a., durante 8-10 días
- 2 oz. (57 g) de lúpulo Mosaic, 12.25% a.a., durante 8-10 días
- 2 oz. (57 g) de lúpulo de Citra, 12% a.a. en botella/barril
- 2 oz. (57 g) de lúpulo de Mosaic, 12.25% a.a. en botella/barril

Levadura

El Yeast Bay Hazy Daze IPA Mixta, Fermentis S-04, White Labs WLP066 London Fog Ale Levadura, Wyeast 1318 London Ale III levadura, Lallemand Lalbrew New Englanly levadura o Lallemand Windsor levadura, o una levadura parecida

Notas

Maceración de infusión única a 155°F (68°C) por 60 minutos. Agrega los lúpulos de first wort hops y hierva durante 60 minutos. Añade el resto de los lúpulos como describimos en los ingredientes. Añada lúpulos en whirlpool durante 30 minutos cuando la temperatura llegue a 189°F (92°C). Agregue la levadura cuando

la temperatura llegue a 70°F (21°C) y transfiera a fermentador. Cuando pasan dos días, agregue los primeros lúpulos para dry hop. Cuando la actividad se reduzca, agregue los segundos lúpulos para dry hop (4-5 días). Un día después, agita el fermentador para desahogar la presión del CO2 durante 30 segundos. Agregue 2 oz. de Citra y 2 oz. de Mosaic peletizado cuando pasen 8-10 días más. Antes de mover a barril, agregue los últimos lúpulos para dry hop en una bolsa a dentro el barril.

Volumen: 5.5 EEUU galones (20.8 L)

Densidad Inicial: 1.085 (20.5°P)

Densidad Final: 1.024 (6.1°P)

Color: 3-4 SRM

Amargor: 70 IBU

Alcohol: 8.1% por volumen

Versión de mosto parcial

- 5.5 lb. (2.5 kg) pale extracto líquido
- 2 lb. (907 g) malta 2-row
- 2 lb. (907 g) avena desmenuzada
- 1.5 lb. (680 g) malta Weyermann Carafoam
- 1.5 lb. (680 g) malta de trigo blanco
- 2 lb. (907 g) azúcar de leche (lactosa)

Macera los granos a 155°F (68°C) durante 60 minutos, lauter, sparge, y disuelve el extracto líquido en el wort. Prosigue con las instrucciones arriba.

