



Panotxa

Estil: cream lager



Mash

Pilsner	65 %
Flocs de blat de moro	30 %
Flocs de blat	5 %

64 C durant 90 minuts

EBC: 6

La temperatura de gelatinització del blat de moro és un xic més alta que la de l'ordi. Una bona tècnica per treure-li un bon rendiment és abocar el blat de moro a l'aigua del mash i esperar 30' a que gelatinitzi abans d'abocar l'ordi que farà baixar la temperatura fins als 64C i deixar 60' més.



Boil

Cascade	90'	0,5 g/l
Irish mosh	15'	
Cascade	15'	0,8 g/l
Cascade	0'	2,5 g/l

90 minuts

IBU: 28



Fermentació

Califòrnia lager Mangrove	12 C
Citra	2,3 g/l

OG: 1050

FG: 1006

ABV: 6,3

Ha de quedar una cervesa cristal·lina i seca amb un bon aroma de llúpul.

Necessita un bon coolcrash durant mínim 15 dies. Després envasar i deixar madurar a 12C