



Estornell

Dry Stout

Pablo Loma-Osorio



Mash

Pale Malt	80 %
Wheat	8 %
Roasted Barley	12 %

65 C durant 60 minuts
Afegir al mash només la meitat de l'ordi torrat.
L'altra meitat al rentat.



Boil

Magnum (12%AA) 60' 0,7 g/l

60 minuts



Fermentació

White Labs Irish 18 °C

Fermentació ale habitual.-
Cool crash quan tres dies consecutius la densitat no s'hagi mogut.
Es pot fer amb llevat sec tipus califòrnia (Safale 05, BRY-97 etc, amb prou bons resultats)

OG: 1043 ABV: 4%
FG: 1011 EBC: 80
IBU: 25

Es una cervesa que ha de quedar molt ben atenuada i seca, altament sesionable. Carbonatar a 2 volums i servir no massa freda.