



# La garrofera

Estil: Brown porter

## Mash

68 C durant 60 minuts

**EBC:** 52

Amb la combinació de maltes ha de quedar fosca però ben neta gairebé un marró transparent. L'irish mosh pot ajudar també a aconseguir-ho.

## Boil

30 minuts

**IBU:** 20

## Fermentació

**OG:** 1064

**FG:** 1020

**ABV:** 5,6

La característica principal d'aquesta cervesa és que malgrat la seva dolçor residual sigui molt beuible doncs no deixa de ser una brown. El llevat assegura una bona floculació i una atenuació molt moderada. Cal extremar precaucions per evitar contaminacions en la fase final. Carbonatar moderadament i servir no massa freda.



<b>Pale</b>	50 %
<b>Viena</b>	20 %
<b>Munich</b>	10 %
<b>Cristal 120L</b>	7 %
<b>Flocs de civada</b>	5 %
<b>Biscuit</b>	5 %
<b>Chocolat malt</b>	3 %



<b>E.K.Goldings</b>	30'	0,9 g/l
<b>Tavella de garrofa</b>	30'	15 g/l
<b>E.K.Goldings</b>	0'	1,8 g/l



**London 1968 yeast**

19 C