



Brèxit

Estil: British strong ale

Mash



Pale	64 %
Munich	17 %
Biscuit	10 %
Flocs de civada	7 %
Brown	2 %

68 C durant 60 minuts

EBC: 20

El llevat anglès flocula molt bé però es recomanable l'ús d'irish mosh per assegurar que quedi ben neta al acabar. La malta brown ajuda a perfumar-la. També es pot posar un grapat de malta fumada per ajudar a la complexitat aromàtica però no se li ha de notar gens el fum.

Boil



Target 60' 2,5 g/l

60 minuts

IBU: 50



Fermentació

Witbread ale wyeast

17 C

OG: 1072

FG: 1022

ABV: 6,6

Cal aconseguir una amargor persistent de fons i un bon aroma a maltes per això mai cal usar quotes tardanes de llúpul que espatllin l'aroma que li és propi.

El tast ha de ser d'una certa contundència però quedar ben equilibrat el cos amb l'amargor i l'alcohol. Un excés d'algun dels tres elements la farà menys llaminera.