



La rossa de Pekín

Estil: fruit lager

Mash

Pilsner 74 %

Malt de blat 15 %

Flocs de blat 10 %

64 C durant 60 minuts

EBC: 7

L'aigua meitat osmòtica



Boil

Aranja vermella 90' 1/20l

Cascade 10' 7 ibus

Citra 0' 7,3 ibus

90 minuts

IBU: 24

Les aranges senceres tallades per meitats i cada meitat amb un tall en forma de creu es deixen surar a l'olla i es retiren abans de fer whirlpool



Fermentació

San Francisco lager 14 C

OG: 1054 **FG:** 1014

ABV: 5,3

Dry hop Citra 2,0 g/l 15 C

L'escorça de l'aranja aporta amargor per això no duu llúpul en primera quota

Cervesa molt bevable similar a un panaché però fet com cal