




King kong

Estil: sweet stout

Mash

	Pale	58 %
	Malt de civada	10 %
	Malt brown	8 %
	Caraaroma	4 %
	Cristal 80L	4 %
	Malt xocolata	4 %
	Carafa especial 2	3 %
	Caraamber	2 %
	Malt fumat	2 %
	Maltodextrina	4 %

70 C durant 60 minuts

EBC: 7

La maltodextrina ajuda a donar-li més cos encara

Boil



Northern brewer	90'	10 ibus
Northern brewer	20'	7 ibus
Irish mosh	10'	

90 minuts

IBU: 17

Fermentació



London 1968		18 C
Vainilla	1vaina/30l	
Extracte de cacau		

OG: 1069

FG: 1023

ABV: 6

En ser una recepta que deixa la cervesa amb molt sucre residual cal ser extremadament curós amb la desinfecció post fermentació