




# Viva Mexico

Estil: Mexican lager

## Mash



<b>Pilsner</b>	55 %
<b>Flocs de blat de moro</b>	40 %
<b>Vienna</b>	5 %
<b>Flocs civada</b>	5 %

66 C durant 60 minuts

**EBC: 6**

Usar aigua osmòtica.  
Fer un primer mash de 30' a 72C només amb el blat de moro. Al afegir la resta del grà ja quedarà a la temp desitjada. Important usar betaglacans per garantir la conversió del balt de moro i evitar embussos al mash



<b>Northern brewer</b>	60'	12 ibus
<b>Tettnang</b>	10'	10 ibus

60 minuts

**IBU: 22**

## Fermentació



<b>Mexican lager WLP 940</b>	11 C
<b>Tequila</b>	3ml/l
<b>Llima expremuda</b>	1/100 litres

**OG: 1046**

**FG: 1010**

**ABV: 4,7**

La llima i el tequila sols han d'aportar un toc. Si et passes la cagues