




Cydònia

Estil: Brut neipa

Mash




Pilsner	78 %
Malta de blat	12 %
Malta de civada	10 %
Alfaamilases	1ml/l.

64 C durant 30 minuts

EBC: 6

El macerat ha de quedar per sota de 65 per aconseguir al màxim d'alfaamilases, tot i així sempre és recomanable un aport per assegurar una bona conversió de tots els midons que després fermentaran.

Boil



Codony fresc laminat	30'	10 g/l
Chinook	0'	3,6 g/l

30 minuts

IBU: 21

El codony en boil aporta un sabor dolç que ens ajudarà a balancejar el final sec.

Fermentació



Verdant Lallemand	18 C
Alfaamilases	0,7ml/l
Codony fresc laminat	25 gr/l
Chinook	8,5 gr/l
Citra	2 gr/l

OG: 1063

FG: 1005

ABV: 7,5

La característica principal d'aquesta cervesa és aconseguir que quedi seca però cremosa. Als 4 dies la fermentació ja hauria d'anar de baixa. Afegir llavors les alfaamilases i la fruita. 6 dies més tard (10 en total) la fermentació és torna molt lenta però inacabable per acció de la fruita. Per això llavors cal treure-la i fer el dry hop per tres dies més a 16-17C i llavors netejar amb un bon cool crash.