




Viva Mexico

Estil: Mexican lager

Mash




Pilsner	50 %
Malt Munich	20 %
Carahell	12 %
Flocs civada	7 %
Amber malt	6 %
Dextrosa	5 %

64 C durant 90 minuts

EBC: 14

Aigua osmòtica

Boil




Perle	90'	12 ibus
Perle	15'	8 ibus
Perle	0'	5 ibus

60 minuts

IBU: 24

Fermentació



Saflager 34/70	11 C
-----------------------	------

OG: 1054

FG: 1008

ABV: 6,1

Ha de quedar una cervesa neta transparent, d'un color ambarí molt atractiu. Maltosa però alhora seca.