

RECETA

BELGIAN TRIPPEL

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

IBU: 15
OG: 1080
FG: 1012
SRM: 5
EBC: 10

ESTILO

BELGIAN TRIPPEL



INGREDIENTES

MALTAS Y ADITIVOS

MAR ADENTRO	MALTA VIENNA	6,5 KGS.
EL JAGUAR GENUINO	MALTA PILSEN	7,7 KGS.
AZÚCAR		1,5 KGS.

LÚPULO

BOILING: 60 MIN. 70 GRS. SAAZ

LEVADURA

T-58

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

MACERACIÓN

60 MIN A 62°C Y 30 MIN A 72°C

FERMENTACIÓN

9 DÍAS A 18°C Y 10 DÍAS A < 1°C

CARBONATACIÓN

4,8

