

MAD ROBOT BREWS

“MEDIA NOCHE”

Estilo (BJCP 2015): 16B - Oatmeal Stout

Alcohol (ABV): 5.4%

Densidad Inicial (OG): 1.060 SG

Densidad Final (FG): 1.019 SG

IBUs: 34 (Rager)

Color (SRM): 37 (aprox.)

Fermentables:

- Pale Malt – 68.5%
- Hojuelas de avena – 9.5%
- Roasted Barley – 6.0%
- Caramel Malt 60L – 5.5%
- Chocolate Malt – 4%
- Victory Malt – 4%
- Blackprinz (Briess) – 2.5%

Lúpulos:

- Fuggles – 28 IBUS – Como “First Wort Hop”
- Willamette – 3 IBUS – 10min. antes de terminar de hervir
- Willamette – (Misma cantidad) – al terminar de hervir

Levadura:

- Fermentis SafAle S-04

Misceláneos:

- Tableta Whirlfloc (o clarificante similar)

Agua:

Tratar agua con Cloruro de Calcio, Sulfato de magnesio, Hidróxido de calcio, Sal y Bicarbonato de Sodio hasta obtener aproximadamente los siguientes valores:

Ca: 80ppm

Mg:10ppm

Na: 10ppm

Cl:120ppm

So4:50ppm

Proceso:

1. Agregar minerales al agua y macerar con aproximadamente 2.5Litros/Kg de malta a 69°C por 30min.
2. Recircular si es necesario y agregar primer lúpulo (Fuggles 28 IBUS) cuando se comienza recolectar el mosto en la olla de hervor.
3. Recolectar suficiente mosto y hervir durante 1 hora.
4. Agregar segunda dosis de lúpulo 10 minutos antes de terminar de hervir.
5. Agregar tercera dosis de lúpulo al terminar de hervir y revolver, dejar reposar por 10 minutos antes de comenzar a enfriar.
6. Enfriar a 22°C y agregar levadura. (Recomiendo rehidratar según las indicaciones del fabricante).
7. Disminuir la temperatura lentamente a 18°C y fermentar a esa temperatura por 60 horas o hasta que la densidad del mosto sea menor a 1.028.
8. Permitir que la temperatura de fermentación alcance 22°C en el transcurso de los próximos días hasta alcanzar la densidad final (FG = 1.019) y que esta se mantenga estable por más de 3 días.
9. Enfriar a 1°C por 3 días para que la levadura restante se sedimente y posteriormente envasar y carbonatar.
10. ¡Disfrutar!