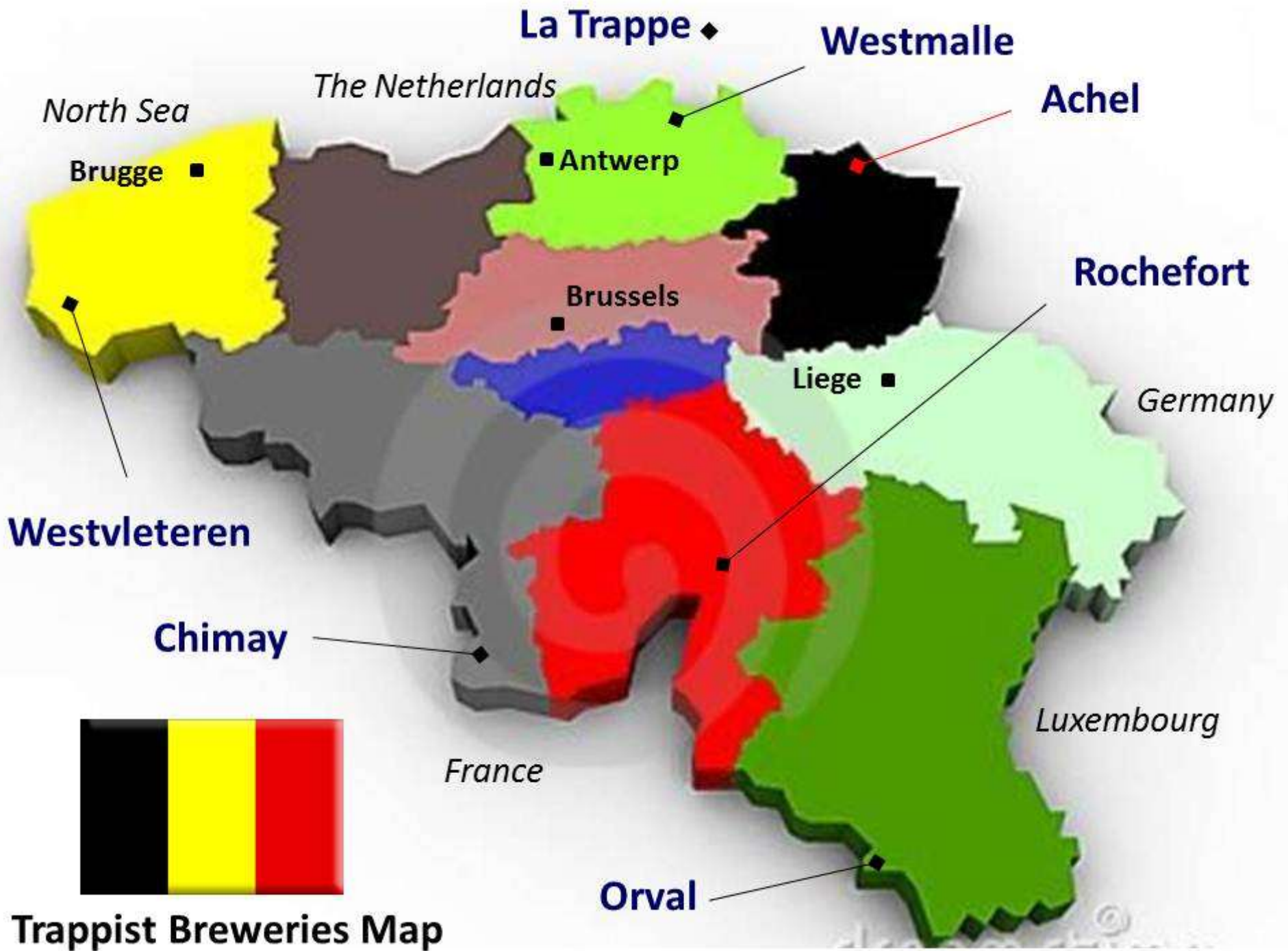




Trappist Single

«La cerveza de todos los días»

Eduardo Deleuze



Trappist Breweries Map

Trappist Single:

Características principales:

- Debe ser una bebida ligera y fácil de tomar.
- Aroma afrutado compuesto por esteres y fenoles, puede haber un carácter evidente a lúpulo, como también un perfil cítrico de coriandro.
- Color dorado generalmente nublado por acondicionamiento en botella.
- El sabor tiende hacia una maltosidad pronunciada, y el rango de amargor es mas bien amplio.

Parámetros físico-químicos

- OG: 1.044 - 1.054
- IBUs: 25 - 45
- FG: 1.004 - 1.010
- SRM: 3 - 5
- ABV: 4.8 - 6.0%



Ejemplos Comerciales





Elaboración de receta

- Granos comúnmente utilizados son Pilsen y Trigo malteado (hasta 10%).
- Lúpulos más comunes son Styirian Golding, Saaz y Hallertau. Pero también pueden ser utilizadas variedades como Fuggles, Kent Golding y Celeia.
- Se utiliza a menudo coriandro.
- El agua debe ser blanda.

Levadura

- 100% T-58 (Suave fenol de clavo, ester de banana, baja floculación, atenuación media y sensación de almibar). OJO SULFUROS !!!
- 50% T-58 y 50% BE256 (Ester suave a banana, mayor atenuación, corteza de pan, mayor floculación, bajo fenol).
- 100% Abbaye (Ester de pera, manzana y banana, atenuación media-alta, floculación media, fenol de pimienta).

Fermentación

- Curva de fermentación ascendente.
- Comienzo ideal en 16°C.
- Primeras 48hs hasta 19°C
- Resto de la fermentación 20-21°C.



MUCHAS GRACIAS!!!



¿¿¿PREGUNTAS???