

# Propuestas recetas (por un mosto de 10 litros.)

Para una cantidad más grande, por favor convertir

"DAS BIER" Brausystem GmbH 08

Las recetas siguientes son solo un surtido. Hay un montón de posibilidades por recetas.

Para algunas recetas necesita más ingredientes que puede comprar en la tienda de nosotros.

## 1. Cervezas que puede elaborar con el kit "Barril" 3300 o art.3100, 3105, 3106 así el concentrado art. 1400

Tipo de cerveza	1. Granel					2. Granel		Ingrediente Lúpulo	
	art. 1400					azucar (A)	art. 1370 (B)	art. 1100	art. 1150
	rubio, lúpulado					o (alternativo)	Medium	Lúpulo amarga	Lúpulo aromático
Los ingredientes para preparar el mosto. (Ver paso 2 de las instrucciones.)									
Cerveza de verano (bajo de alcohol)	250 g					167 g	212 g	se suprime, porque incluido en art. 1400	
Rubio rustica	550 g					367 g	465 g		
Cerveza pura	550 g					367 g	465 g		
Cerveza bock	700 g					467 g	592 g		
Bock diablo	750 g					500 g	635 g		
Cerveza premium	750 g					500 g	635 g		

## 2. Cervezas que puede elaborar con los kits art. 3101, 3102, 3103, 3110, 3112, 3115, 3120, 3130 - y todos los demás kits

(o si se compran por los kits 3100, 3105 y 3200 lúpulo aromático o eventual para otros ingredientes necesarios)

Ud. puede añadir lúpulo (la suma de lúpulo amargo y lúpulo aromático) si quiere elaborar una cerveza extra amargo. Dentro estos son los cervezas amargo y amargo ligera. El mantamiento de la dosis del lúpulo se han escriben en las botellas. Si la dosis del mosto secundario decidir sobre la "Resenz" de la cerveza. (ver instrucciones)

Si el sabor no es lo suficientemente intensa para Ud. puede añadir en lugar del mosto instantaneo 1300 el mosto 1370. Esto da a la cerveza más cuerpo.

**Nota a la añadido de lúpulo:** El volumen indicada de lúpulo aromático es para mejorar la aroma de lúpulo. El lúpulo aromático puede tambien omitir, si en tu kit no hay lúpulo aromático, o si es agotado. Puede añadir el lúpulo aromático en el la cerveza lista también.

Use siempre los ingredientes del 1.most y del 2.mosto junto

Tipo de cerveza	1. Granel					2. Granel		Ingrediente Lúpulo	
	art. 1300	art. 1330	art. 1340	art. 1350	art. 1360	azucar (A)	art. 1370 (B)	art. 1100	art. 1150
	Rubio	Malta tostada	Cerveza negra	Trigo	Oscuro	o (alternativo)	Medium	Lúpulo amarga	Lúpulo aromático
Los ingredientes para preparar el mosto. (Ver paso 2 de las instrucciones.)									
Rubio	500 g					333 g	423 g	3 ml	1 ml
Cerveza pura	600 g					400 g	508 g	3 ml	2 ml
Cerveza premium	750 g					500 g	635 g	4 ml	3 ml
Export	600 g					400 g	508 g	6 ml	0 ml
Bock oscura	600 g				275 g	583 g	740 g	7 ml	1 ml
Bock pura	600 g					583 g	740 g	6 ml	1 ml
Bock premium	900 g					600 g	762 g	6 ml	2 ml
Bock doble - clásica	930 g					620 g	787 g	6 ml	2 ml
Bock doble - oscura	500 g				450 g	633 g	804 g	7 ml	2 ml
Bock doble - premium	980 g					653 g	829 g	8 ml	2 ml
Bock triple - oscura	450 g		50 ml		450 g	633 g	804 g	4 ml	2 ml
Bock triple - pura	950 g					633 g	804 g	1 ml	0,5 ml
Bock triple - premium	1000 g					667 g	846 g	4 ml	2 ml
Cerveza de navidad y invierno	550 g		miel de abetos 500 g o como altern. miel de bosque 500 g		una pizca de canela	700 g	888 g	10 ml	5 ml
Cerveza de nochevieja, rubia	750 g					500 g	635 g	3,25 ml	3 ml
Bock de mayo, rubia	910 g					607 g	770 g	3,5 ml	2 ml
Cerveza de fiesta, rubia	650 g					433 g	550 g	3,5 ml	2 ml
Cerveza de fiesta, oscura	350 g				300 g	433 g	550 g	3,5 ml	3,5 ml
Cerveza fuerte diabólica, rubia	950 g					633 g	804 g	6 ml	1 ml
Cerveza de cereza (Kriek -especialidad belgica)	650 g	Cambia el 3 ltr de agua por 3 ltr de zumo de cereza filtrada o néctar de cereza				433 g	550 g	10 ml	3 ml
Cerveza de primavera (menos alcohol)	400 g					267 g	338 g	2 ml	0,5 ml
Cerveza de verano (men. alcohol, apaga la sed)	350 g					233 g	296 g	2 ml	0,5 ml
Cerveza negra	500 g		150 ml			433 g	550 g	4,5 ml	1 ml
Altbier	350 g				300 g	433 g	550 g	4,5 ml	2 ml
Altbier, suave	400 g				300 g	467 g	592 g	6 ml	3 ml
Altbier, fuerte	400 g		30 ml		350 g	520 g	660 g	6,5 ml	4 ml
Trigo, rubia	220 g			513 g		489 g	621 g	2,5 ml	0,5 ml
Trigo, de color ámbar	180 g			420 g	150 g	500 g	635 g	3,5 ml	0,5 ml
Bock de lujo de trigo	300 g			700 g		667 g	846 g	10 ml	3 ml
Trigo, oscuro	150 g	2 ml		350 g	280 g	521 g	682 g	3,5 ml	0,5 ml
Cerveza de convento, rubia	600 g					400 g	508 g	3 ml	3,5 ml
Cerveza de convento, de color ámbar	550 g				150 g	467 g	592 g	3,25 ml	0 ml
Cerveza de convento, oscuro	300 g	10 ml			300 g	407 g	516 g	5 ml	3 ml
Kölsch	400 g			171 g		381 g	484 g	3,5 ml	2 ml
Kölsch, fuerte	500 g			214 g		476 g	604 g	3,5 ml	2 ml
Ale	500 g	5 ml			200 g	470 g	597 g	5,5 ml	3 ml
British Scout	450 g	80 ml			250 g	520 g	660 g	8,5 ml	3 ml

¡Ud. nota, aquí hay cientos de posibilidades para variar las recetas! Solo con pequeñas cambios puede mejorar, purar o adaptar a su sabor.

¡Probalo! **Principio:** Cuanto más "masa" en la cerveza tanto más largo es el tiempo de maduración y tanto más es la graduación alcohólica.

Por medir la densidad original de la cerveza y por análisis el grado alcohólico puede comprar en la tienda de nosotros un densímetro o un set de densímetro.