

DESCRIPCION DE INSUMOS / BEERSTORE VALDIVIA

LÚPULOS:

Fuggles: Uso: Aroma. Amargor suave con aromas agradables a notas verbales, maderas y afrutadas. Ideal para estilos stouts, English Pale Ale, Belgians IPA, Bitters y Red Ales.

Cascade: Da a la cerveza tonos de cítricos y florales. Ideal para aroma y sabor, muy usadas en las Ales Americanas. Unidad Mínima de Venta: 25 grs para 20 litros.

Chinook: Variedad relativamente nueva, creada a mediados de los '80. Aromas fuertes con toques especiado, notas de pino y hierbas. Para American Pale Ales, Porter, Stout y Barley Wine.

Tradition: Uso: Aroma. Lúpulo de alto rendimiento, aroma suave y dulce a uva y ciruela, con notas herbales.

Perle: Uso: Amargor, sabor y aroma. Sabor espaciado, frutal y ligeramente floral. Su amargor es limpio y efectivo.

Mosaic: Uso: Aroma. Único y complejo, con reminiscencias florales, tropicales y afrontadas, mezclada con características terrosas. Usado para amplia variedad de estilos.

MALTAS:

Caramelo: "Crystal Malt". Durante el período del tostado los azúcares son caramelizados. Al aumentar el tostado se añaden notas de toffee y pasas. En colores altos hay sabores a ciruelas secas, amargor dulce y pan tostado.

Pale Ale: Es la base de las cervezas del mismo nombre. Su secado se produce a temperaturas bajas. De color claro, es también llamada malta base, para variedades como Bitter, Pale Ale, IPA y otras. Esta malta puede combinarse con otras.

Tostada: Desde notas a pan ahumado, hacia chocolate y café; con sabores típicos de malta tostada y amarga. Para cervezas stout, bock, porter, browne ale.

Pilsen: También conocida como Su secado se produce a muy baja temperatura para preservar sus enzimas activos. Es la malta de color más pálido. Es usada como base para la mayoría de las cervezas del mundo. Puede combinarse con otras.

Chocolate: Malta muy tostada con índices lovibond superiores a 350, ofrece sabores tostados intensos, con toques de café y cacao. Su uso habitual en stout y ales inglesas.

LEVADURAS:

WindsOr: Procedente del Reino Unido. Produce esteres y las cervezas resultantes sabores y aromas frutales. Ideal para Mild Ale, Cream Ale, Hefeweizen al estilo americano, Ale de trigo al estilo americano, Pale Ale al estilo inglés, Amber Ale, Red Ale, Ale al estilo escocés, Scotch Ale fuerte, Brown Ale al estilo inglés, Porter, Sweet Stout, Cream Stout.

Nottingham: Procedente del Reino Unido. Entrega sabores y aromas neutrales. Ideal para Mild Ale, Golden Ale, Blond Ale, Kölsch, Bitter, Pale Ale, Amber Ale, Red Ale, ESB, IPA, Altbier, Strong Ale, Barley Wine, American Brown Ale, Dry Stout, Imperial Stout, Vienna, Schwarzbier, Bock.

US-04: Levadura Ale que da lugar a una fermentación rápida y producir una sedimentación compacta, lo que ayuda a producir una cerveza más clara.

US-05: Levadura Ale Americana que produce cervezas bien balanceadas, con baja concentración de diacetilo y co un final limpio, fresco y vivaz. Forma una capa de espuma en la superficie que permanece en suspensión durante la fermentación.

OTROS:

Irish Moss: Clarificante de mosto en polvo, uso especial para cervecería, de fácil dosificación, incrementa la recuperación del mosto, mejora la claridad de la cerveza, aumenta efectos del whirlpool.

Dextrosa: Azúcar especial para carbonización natural tanto en botellas como barriles, evita sabores extras producidos por el azúcar común.