

ESTILO	Malta Pale (kg)	Malta Lager (kg)	Malta Cristal (gr)	Otros tipos de malta (gr)	Malta ámbar (kg)	Malta de trigo (kg)	Cereales adjuntos (gr)	Azúcar (gr)	Lúpulos amargor (90 min)	Lúpulos aroma Final ebullición	Amargor (EBU)	Densidad original (SG)	Densidad original (gravidad específica)	Porcentaje aproximado de alcohol (% v/v)	
<i>Brown Ale</i>	3,2			500 Roast Barley 70 Chocolate 120				Copos de cebada 350		Goldings, Fuggles Cascade	Goldings, Fuggles Cascade	15-30	1.040-1.050	1042	4,2
<i>Bock de trigo Alemana</i>			3,15	600 Negra 150 Chocolate 150 Munich 850			2			Hallertauer, Perle		15-30	1.065-1.080	1067	6,7
<i>Doppelbock (alemana)</i>			5,4	300 Negra 50 Chocolate 150 Munich 850			0,85			Hallertauer, Perle,		20-40	1.070-1.120	1074	7,4
<i>Porter Robusta</i>	3,85			680 Negra 225 Chocolate 225				0,9		Norther Brewer Challenger Target Styrian Goldings		25-45	1.050-1.065	1057	5,7
<i>Stout Seca</i>	4,0			Roast Barley 275 Negra 220				Copos de cebada 370		Norther Brewer Challenger Target Styrian Goldings			30-50	1047	4,7
<i>Imperial Stout</i>	5,2			Roast Barley 150 Negra 200				Copos de cebada 350	Melaza 650	Goldings, Fuggles Cascade Norther Brewer		35-70	1.050-1.075	1068	6,8
<i>Barley Wine</i>	6,5 +1,5 malta			680 Chocolate 120				Copos de trigo 500	Melaza 500	Goldings, Fuggles Challenger	Goldings, Fuggles Challenger	50-100	1.080-1.120	1110	11,0
<i>Gran Cru Belga</i>	6,0								Candeal 600	Styrian Goldings	Cilantro 30g	25-35	1.065-1.080	1067	6,7
<i>Abadía Belga</i>	5,0			Negra 50					Candeal 700 Miel 225	Styrian Goldings		20-35	1.040-1.080	1064	6,5