



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Brown Smoked



ABV
6.0%

Cor
60 EBC

Amargor
28 IBU

Descrição

Esta cerveja de cor castanha tem notas de malte, caramelo, pão cozido e defumadas.

Serviço:

Copo: Cálice

Temperatura: 4-8 °C

DICA DO CERVEJEIRO

Referente na garrafa com SafAle BE-256 para deixá-la mais complexa

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE

Château Pilsen 2RS	48% / 9.7 kg
Château Pale Ale®	15% / 3 kg
Château Munich	10% / 2 kg
Château Cara Gold®	20% / 4.1 kg
Château Chocolat	2% / 0.4 kg
Château Peated	5% / 1 kg

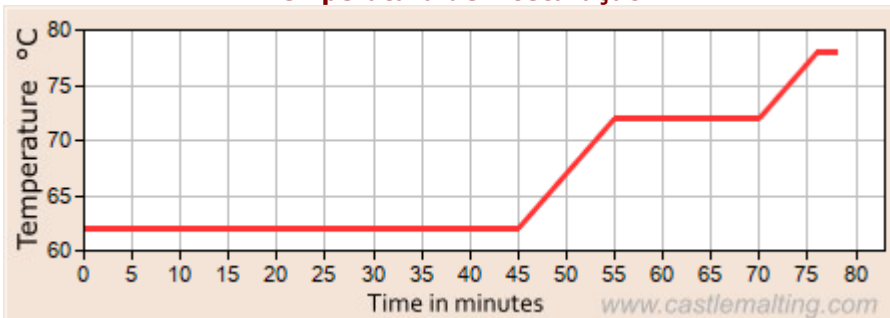
LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 g

FERMENTO

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 62°C

Repose por 45min à 62°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose por 2min à 78°C para **mash out**

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

ETAPA 2: FERVURA

Ferva por 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Tettnang.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	13.0°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 16°C e inócupe o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e então eleve para 20°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 10 dias.

Atenuação	85%	FG	2.00°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.6 volumes de CO₂**. A cerveja está pronta para envase e consumo. Aprecie!

*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

