



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Imperial Stout



Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE

Château Pilsen 2RS	60% / 13.7 kg
Château Cara Ruby®	10% / 2.3 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.5 kg
Château Chocolat	8% / 1.8 kg
Château Abbey	20% / 4.6 kg

LÚPULO

East Kent Golding (5.0% aa)	290 g
-----------------------------	-------

FERMENTO

SafAle S-04	65 g
-------------	------

AÇÚCAR

Açúcar mascavo (Cassonade)	500 g
----------------------------	-------

ABV	6.5%	Cor	110 EBC	Amargor	28 IBU
-----	------	-----	---------	---------	--------

Descrição

Cerveja de cor escura, com aromas e sabores de malte, chocolate, café e toques de frutas como uva passa e figo. O amargor desta cerveja é de baixo a moderado.

Serviço:

Copo: Pint

Temperatura: 4-8 °C

DICA DO CERVEJEIRO

Para adicionar mais notas torradas à cerveja, sugiro adicionar até 8% de cevada torrada.

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

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.8 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 62°C

Repose por 45min à 62°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 20min 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 190g de EKG.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 100g de EKG.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	15.0°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

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

Fermente à 16°C por 2 dias e então eleve para 18°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 7 dias.

Atenuação	77%	FG	3.40°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.4 volumes de CO₂**. A cerveja está pronta para envase e consumo.

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

