



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Fruit Beer



Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE

Château Pilsen 2RS	70% / 13.6 kg
Château Melano	25% / 4.9 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.0 kg

LÚPULO

El Dorado (15.0% aa)	85 g
----------------------	------

FERMENTO

SafAle T-58	65 g
-------------	------

SUCO CONCENTRADO

Morango, framboesa, cereja e mirtilo	5 l
--------------------------------------	-----

ABV	5.5%	Cor	32 EBC	Amargor	22 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

Descrição:

Um casamento harmonioso de frutas e cerveja. As frutas adicionam uma complexidade extra à cerveja, mas não são tão proeminentes a ponto de desequilibrar o produto final.

Serviço:

Copo: Tulipa

Temperatura: 4-6°C

DICA DO CERVEJEIRO

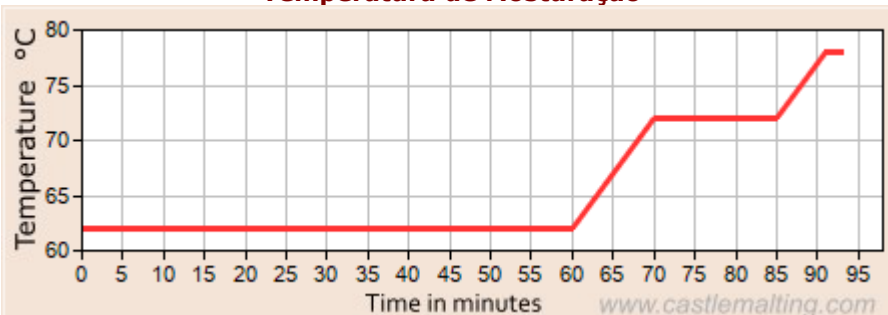
Você pode adicionar apenas um tipo de suco, mas, para deixá-la com um toque mais especial, eu sugiro adicionar um mix de sucos.

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	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 62°C

Repose por 60min 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 50g of El Dorado (18.7 IBU).

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 35g of El Dorado (3.3 IBU).

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	12.5°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 15°C e inocule o fermento.

Fermente à 15°C por 2 dias e então eleve para 20°C. Ao atingir 20°C

adicione o suco de fruta. 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	80%	FG	2.50°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5**

volumes de CO₂. A cerveja está pronta para envase e consumo.

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

