



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Black Belga



ABV	8.5%	Cor	100 EBC	Amargor	30 IBU
-----	------	-----	---------	---------	--------

Descrição:

Uma forte Belgian Ale escura, de espuma castanha clara, complexa e com uma deliciosa riqueza maltada. Aromas e sabores de café intenso, crosta de pão torrado e notas de malte torrado.

Serviço:

Copo: Calice

Temperatura: 4-6°C

DICA DO CERVEJEIRO

Sugiro refermentar na garrafa com SafAle BE-256 para maior complexidade.

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	61% / 17.7 kg
Château Black of Black	16% / 4.7 kg
Château Cara Gold	10% / 2.9 kg
Château Wheat Chocolate	12% / 3.5 kg

LÚPULO

Perle (8.0% aa)	200 g
Cascade (6.0% aa)	150 g

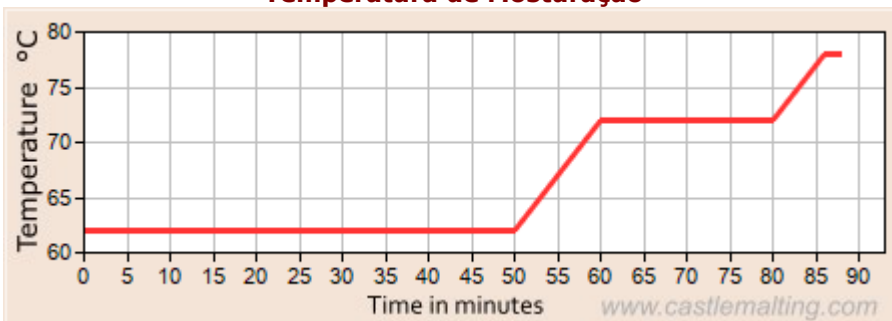
FERMENTO

SafAle BE-256	65 g
---------------	------

AÇÚCAR

Candy Sugar Dark	500 g
------------------	-------

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 62°C

Repose por 50min 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 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione 100g de Perle.

Adição de açúcar: Após 80min adicione Candy Sugar.

Adição de lúpulo 2: Após 85min adicione 100g de Perle e 150g de Cascade.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	17.5°P	Eficiência	80%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

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 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 7 dias.

Atenuação	85%	FG	2.60°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.8 volumes de CO₂**. A cerveja está pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

