



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Aramis



ABV	6.5%	Cor	20 EBC	Amargor	30 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

Descrição:

Devido à combinação dos maltes Château Munich Light e Château Abbey, esta cerveja especial é caracterizada por um rico calor típico do vinho e um frescor único típico da cerveja. O lúpulo Aramis oferece a esta cerveja um aroma muito fino com sutis notas de temperos.

Serviço:

Copo: Pint Americano
Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Use lupulo fresco para melhor resultado nos aromas.

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	65% / 14 kg
Château Munich Light®	20% / 4.3 kg
Château Abbey®	10% / 2.2 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.1 kg

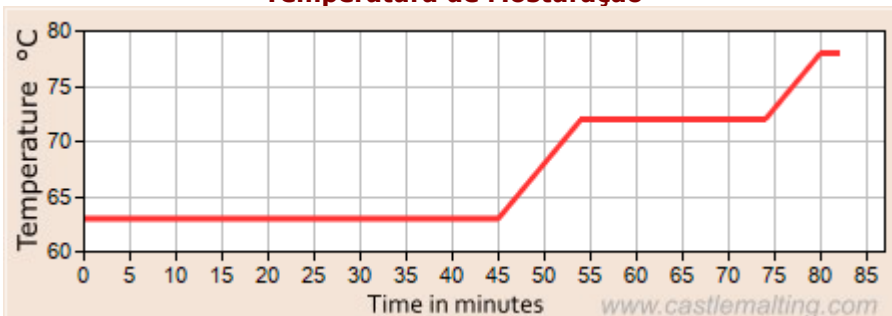
LÚPULO

Aramis (7.0% aa)	300 g
------------------	-------

FERMENTO

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

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 45min à 63°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 130g de Aramis.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione 170g de Aramis.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	14.0°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 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	84%	FG	2.20°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.

