



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Blond Belga



ABV	6.5%	Cor	13 EBC	Amargor	25 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

Descrição

Cerveja com um sabor rico, complexo, longo aftertaste e, via de regra, baixa carbonatação. Ao contrário da maioria das outras cervejas, a Belgian Blond Beer é servida entre 6 a 10°C.

Serviço:

Copo: Tulipa

Temperatura: 6-10°C

DICA DO CERVEJEIRO

O sucesso dessa receita esta no correto controle das temperaturas de fermentação e maturação.

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 80% / 18.7 kg

Château Cara Blond® 20% / 4.7 kg

LÚPULO

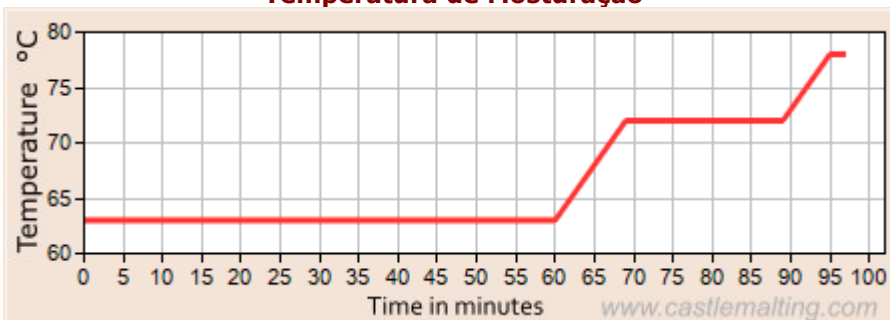
Magnum (12.0% aa) 22.5 IBU / 70 g

Hallertau Tradition (5.5% aa) 2.5 IBU / 90 g

FERMENTO

SafAle T-58 80 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 60min 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 Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione H Tradition.

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 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	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 esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.