



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

## Cerveja Belga de Trigo



|     |      |     |       |         |        |
|-----|------|-----|-------|---------|--------|
| ABV | 5.5% | Cor | 8 EBC | Amargor | 28 IBU |
|-----|------|-----|-------|---------|--------|

### Descrição

A cerveja de trigo belga é tradicionalmente considerada uma bebida de verão. Costuma ser consumida como aperitivo com uma rodela de laranja ou limão no copo.

### Serviço:

Copo: Goblet

Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Para uma melhor filtração adicione 1-2% de cascas de arroz.

Para promover aroma de banana, inócuale a uma taxa baixa (0.5g/L), sem contra pressão e fermente a alta temperatura (22-26°C).

Para promover aroma de cravo, como WB-06 é POF+, faça o oposto. E para mais aroma de cravo, faça um repouso de Ácido Ferulico na mostura.

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](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L



#### MALTE

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS  | 75% / 14.1 kg |
| Château Wheat Blanc | 25% / 4.7 kg  |



#### LÚPULO

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Magnum (12.0% aa)         | 21.8 IBU / 70 g |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 1.4 IBU / 70 g  |
| Citra (12.0% aa)          | 4.8 IBU / 70 g  |



#### FERMENTO

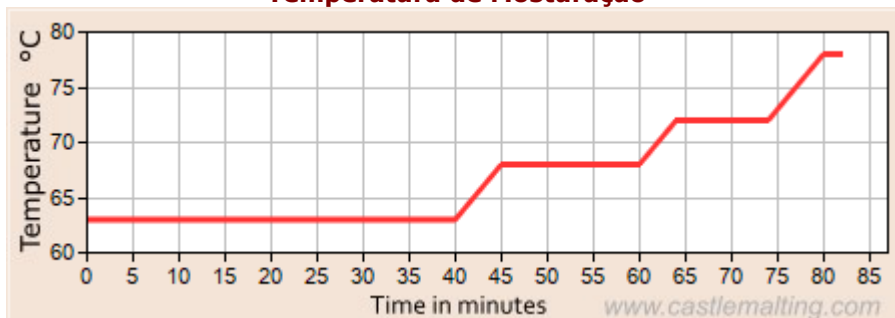
|              |      |
|--------------|------|
| SafAle WB-06 | 70 g |
|--------------|------|



#### ESPECIARIAS

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Casca de laranja amarga | 100 g |
| Coentro                 | 30 g  |
| Cominho                 | 40 g  |

### Temperatura de Mosturação



|    |     |      |          |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | Conc | 3.0 L/kg |
|----|-----|------|----------|

### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

Arrie à 63°C

Repouse por 40min à 63°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repouse por 15min à 68°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repouse 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 Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Citra.

Adição de lúpulo 3: Após 85min adicione Styrian Goldings

Adição de especiarias: Após 85min adicione as especiarias

Whirlpool para remover o trub quente

|            |      |        |      |    |        |            |     |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap total | 9.0% | Volume | 100L | OG | 12.5°P | Eficiência | 85% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

### ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 20°C e inócuale o fermento.

Fermente à 20°C por 2 dias e então eleve para 24°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 | 82% | FG | 2.30°P |
|-----------|-----|----|--------|

**ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE** Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **3.0 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! \*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica  
Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB