



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

CERVEJA BLOND (ESTILO 1)



ABV	7%	Cor	27 EBC	Amargor	25 IBU
-----	----	-----	--------	---------	--------

Descrição

Uma cerveja dourada com muito caráter de malte e sabores incríveis que vão te encantar.

Serviço:

Copo: Tulipa

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Voce deve explorar o potencial do fermento nessa receita. Sendo POF+, este fermento pode produzir aromas de cravo. Então voce pode ajustar a relação Ester/4-VG

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	38% / 9.1 kg
Château Pale Ale	38% / 9.1 kg
Château Melano Light	20% / 4.8 kg
Château Cara Blond	4% / 1.0 kg



LÚPULO

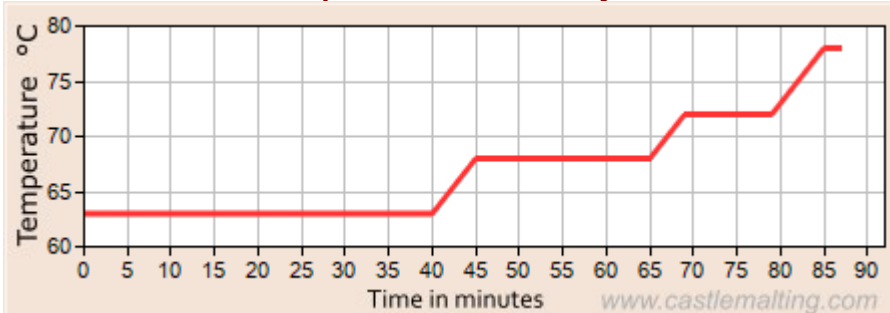
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 g



FERMENTO

SafAle T-58	80 g
-------------	------

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 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 220g de Saaz (20 IBU).

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 230g de Saaz (5 IBU).

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	7.5%	Volume	100L	OG	15.5°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	82%	FG	2.80°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.

