



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Blonde Table Beer



ABV	2.0%	Cor	4 EBC	Amargor	8 IBU
-----	------	-----	-------	---------	-------

Descrição

A Blonde Table Beer tem uma cor dourada límpida com uma pequena espuma branca e um corpo médio. Tem um aroma moderado frutado e maltado, com baixo teor de alcoólico.

Serviço:

Copo: Flauta

Temperatura: 2-6°C

DICA DO CERVEJEIRO

Atenção especial para a fermentação. Evite autólise do fermento devido a baixa quantidade de açúcares no mosto.

Também mantenha a carbonatação média para alta para uma melhor textura.

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% / 6 kg
Château Wheat Blanc	13% / 1 kg
Château Oat	7% / 0.5 kg



LÚPULO

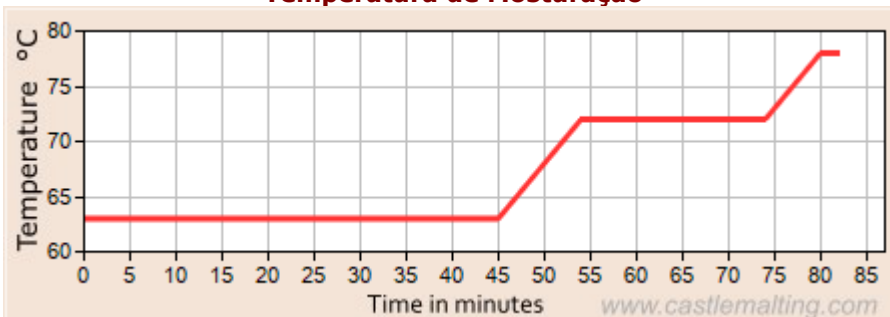
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 g
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 g



FERMENTO

SafAle T-58	55 g
-------------	------

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 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 Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Styrian Golding.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	5.5°P	Eficiência	93%
------------	------	--------	------	----	-------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 18°C e inócu o fermento.

Fermente à 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 10 dias.

Atenuação	71%	FG	1.60°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.