



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

IPA Inglesa



ABV	6.5%	Cor	22 EBC	Amargor	50 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

Descrição:

Um IPA inglesa bem lupulada, forte e muito maltada.

Serviço:

Copo: Pint Inglês

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Para aumentar o final maltado e doce, você pode inocular a uma taxa mais baixa (0.5-0.6 g/L).

Também, favoreça o Cloreto no balanço Sulfato/Cloreto da água.

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 2RP	85% / 18.7 kg
Château Melano	10% / 2.2 kg
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.5 kg

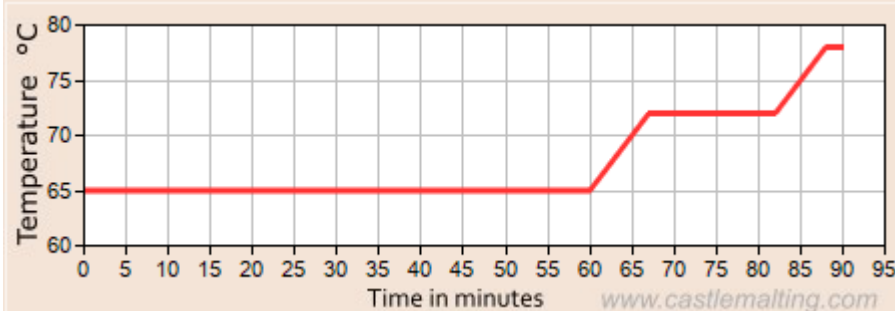
LÚPULO

Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggles (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g

FERMENTO

SafAle S-04	70 g
-------------	------

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

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

Arrie à 65°C

Repose por 60min à 65°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min 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 Goldings.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Fuggles and Aramis.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	14.5°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	82%	FG	2.60°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **.2.6 volumes de CO2**. A cerveja está pronta para envase e consumo. Aprecie!

*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

