



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Spicy Blond



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

Descrição:

Uma cerveja especial de intensidade moderada que possui uma sutil complexidade belga, sabor levemente adocicado e final seco. De cor âmbar-dourada com uma bela espuma clara. Belo toque de canela, cravo e fermento, assim como leves notas de malte.

Serviço:

Copo: Calice

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Outras especiarias podem ser adicionadas conforme seu gosto.

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% / 19 kg
Château Melano	15% / 3.6 kg
Château Biscuit	5% / 1.2 kg



LÚPULO

Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 g
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 g



FERMENTO

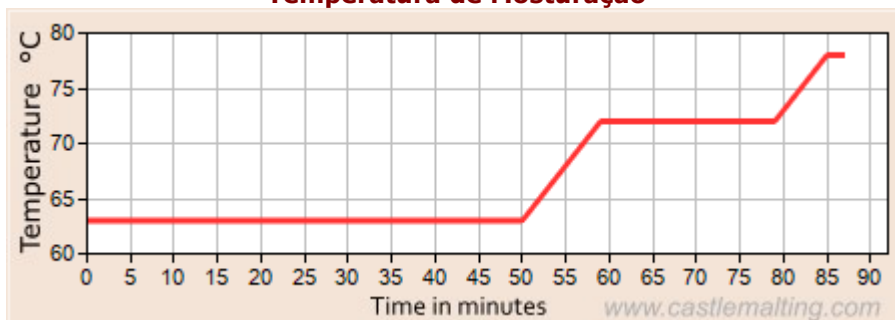
SafAle T-58	70 g
-------------	------



ESPECIARIAS

Canela	26 g
Cravo	2 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 50min 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 Goldings.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Palisade.

Adição de especiarias: Após 55min adicione especiarias.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	15.5°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto até 18°C e inócupe o fermento. Fermente à 18°C por 2 dias e então eleve para 22°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.

