



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

## Witbier Belga (Estilo Hoegaarden)



## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Château Pilsen 2RS  | 70% / 12 kg  |
| Château Wheat Blanc | 30% / 5.1 kg |

#### LÚPULO

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Magnum (12.0% aa)                | 9.7 IBU / 30 g |
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 0.8 IBU / 30 g |
| Amarillo (9.5% aa)               | 1.4 IBU / 30 g |

#### FERMENTO

|              |      |
|--------------|------|
| SafAle WB-06 | 60 g |
|--------------|------|

#### ESPECIARIAS

|                  |       |
|------------------|-------|
| Casca de laranja | 100 g |
| Cominho          | 10 g  |
| Coentro          | 10 g  |

|     |      |     |       |         |        |
|-----|------|-----|-------|---------|--------|
| ABV | 4.9% | Cor | 8 EBC | Amargor | 12 IBU |
|-----|------|-----|-------|---------|--------|

### Descrição:

Wit Beer baseada na icônica cerveja belga, Hoegaarden. É uma cerveja branca turva, tradicionalmente considerada uma bebida de verão. Deixa um gosto amargo e prolongado. Esta cerveja é um pouco amarga, com sabor maduro e servida bem gelada. Normalmente é consumida como aperitivo com uma rodela de laranja no copo.

### Serviço:

Temperatura: 2-6°C

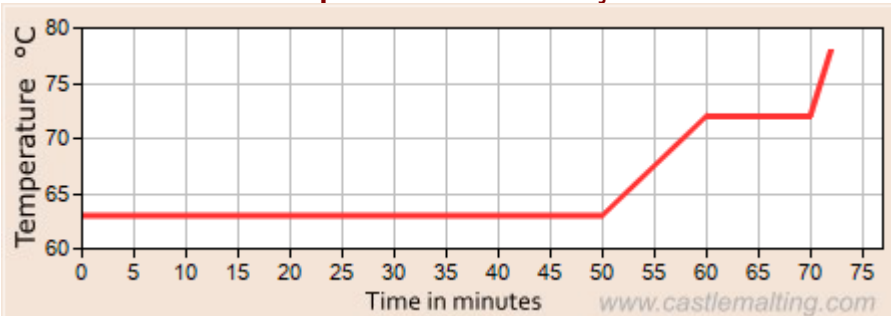
### DICA DO CERVEJEIRO

Para uma melhor filtração, adicione 2-4% de casca de arroz.

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)

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

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

Arrie à 63°C

Repouse por 50min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 20min 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 H Mittelfruh.

Adição de lúpulo 2: Após 85min adicione Amarillo.

Adição de especiarias: Após 85min adicione-as

Whirlpool para remover o trub quente

|            |      |        |      |    |        |            |     |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap total | 9.0% | Volume | 100L | OG | 11.5°P | Eficiência | 85% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

**ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO** Resfrie o mosto até 20°C e inócu 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 | 80% | FG | 2.25°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