



*Malta Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## CERVEZA BELGA ROJA DE MALTA PURA



ABC 6.5%

Color 42  
EBC

Amargura  
25 IBU

### Descripción:

Cerveza con sabor dulce y ligeramente lupulado a té. Sabores redondos y equilibrados y un agradable carácter a malta con un final ligeramente seco.

### Servicio:

Vidrio: Vaso cáliz con tallo  
Temperatura: 4-8°C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Puede agregar 1-2% de malta Château Black para darle un toque agradable de carácter tostado.

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza.

Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Receta de cerveza

### RECETA PARA 100L



#### MALTA

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS | 60% / 13.5 kg |
| Château Melano     | 25% / 5.5 kg  |
| Château Munich     | 10% / 2.2 kg  |
| Château Cara Gold® | 5% / 1.2 kg   |



#### LÚPULOS

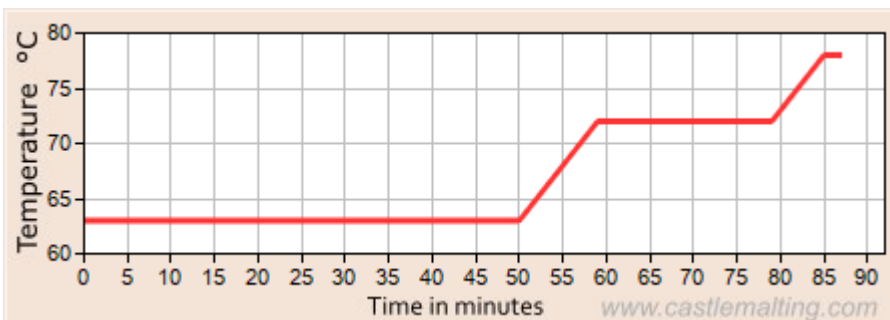
|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 20 IBU / 170 g  |
| Saaz (3.5% aa)                   | 2.5 IBU / 120 g |
| Mandarina Bavaria (9.5% aa)      | 2.5 IBU / 50 g  |



#### LEVADURAS

|              |      |
|--------------|------|
| SafAle US-05 | 80 g |
|--------------|------|

### Temperatura de maceración



### PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

|    |     |                      |          |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Proporción de mezcla | 2.7 L/kg |
|----|-----|----------------------|----------|

Maceración a 63°C

Descansar 50min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min.

Descanse 20min a 72°C y realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

### PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue Hallertau Mittelfruh.

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue Saaz.

Adición de lúpulo 3: Después de 55min agregue Mandarina Bavaria. Torbellino para eliminar el bache.

|             |      |                 |      |    |        |            |     |
|-------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap. Total | 6.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 14.5°P | Eficiencia | 85% |
|-------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|

### PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 18°C y echar la levadura. Fermentar a 18°C durante 2 días y luego subir a 22°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descansa durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descansa durante 7 días.

|            |     |    |        |
|------------|-----|----|--------|
| Atenuación | 82% | FG | 2.65°P |
|------------|-----|----|--------|

### PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.6 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

\*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB