



*Malta Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## CERVEZA DE FRUTAS



Graduación  
alcohólica  
5.5%

Color 32  
EBC

Amargor 22  
IBU

### Descripción:

Un maridaje armonioso de fruta y cerveza. Las frutas añaden una complejidad extra a la cerveza, pero no son tan prominentes como para desequilibrar la presentación resultante.

### Servicio:

Copa: Copa tulipa

Temperatura: 4-6 °C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Agregue solo un tipo de zumo concentrado o, para hacerlo aún más complejo, puedes mezclarlos todos antes de agregarlos al fermentador.

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 POR 100 L



#### MALTA

Château Pilsen 2RS

70% / 13.6 kg

Château Melano

25% / 4.9 kg

Château Cara Gold®

5% / 1.0 kg



#### LÚPULO

El Dorado (15.0% aa)

85 g



#### LEVADURA

SafAle T-58

65 g

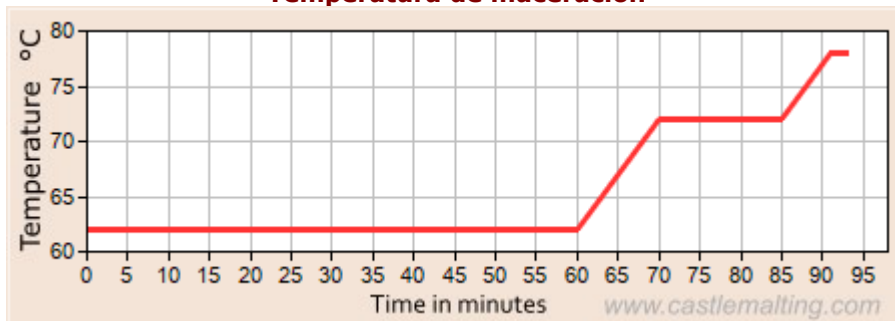


#### ZUMO CONCENTRADO DE FRUTAS\*

Fresa, frambuesa, cereza y arándano

5 l

### Temperatura de maceración



### PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

|    |     |                      |          |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Proporción de mezcla | 3.0 L/kg |
|----|-----|----------------------|----------|

Macere a 62 °C

Deje reposar 60 min a 62 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 15 min a 72 °C y haga el **Test del yodo**

Aumente a 78 °C con 1 °C/min

Deje reposar 2 min a 78 °C **para triturar**

Una vez se haya triturado, filtre y rocíe con agua a 78 °C

### PASO 2: EBULLICIÓN

Hierva durante 60 min.

Adición de lúpulo 1: después de 10 min, agregue 50 g de El Dorado (18,7 IBU).

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue 35 g de El Dorado (3,3 IBU).

Remueva para quitar la turba

|                   |      |                 |      |    |        |            |     |
|-------------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|
| Evaporación total | 6.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 12.5°P | Eficiencia | 85% |
|-------------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|

### PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 15 °C y eche la levadura.

Fermente a 15 °C durante 2 días y luego suba a 20 °C. **Cuando haya alcanzado los 20 °C añadir el zumo de frutas.** Una vez finalizada la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8 °C y deje reposar durante 1 día y luego retire la levadura. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 7 días.

|            |     |    |        |
|------------|-----|----|--------|
| Atenuación | 80% | FG | 2.50°P |
|------------|-----|----|--------|

### PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejezca la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **2,5 volúmenes de CO<sub>2</sub>**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

\*Para la fermentación en botella, agregue 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