



*Malta Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## CERVEZA DORADA FUERTE



Graduación  
alcohólica  
9%

Color 11  
EBC

Amargor 28  
IBU

### Descripción:

Una cerveza fuerte de color dorado con paso a aromas afrutados, realzada por notas especiadas, agradable calidez y un regusto ligeramente amargo.

### Servicio:

Vaso: Copa tulipa  
Temperatura: 4-6 °C

### CONSEJO DEL CERCERO

Juega con la temperatura de fermentación y la aireación del mosto para producir sabores más complejos.

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 100 L



#### MALTA

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS  | 90% / 26.2 kg |
| Château Pale Ale®   | 4% / 1.2 kg   |
| Château Wheat Blanc | 4% / 1.2 kg   |
| Château Cara Blond® | 2% / 0.6 kg   |



#### LÚPULO

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Centennial (10.5% aa) | 130 g |
| Mosaic (12.0% aa)     | 70 g  |



#### LEVADURA

|               |      |
|---------------|------|
| SafAle BE-256 | 70 g |
|---------------|------|



#### AZÚCAR

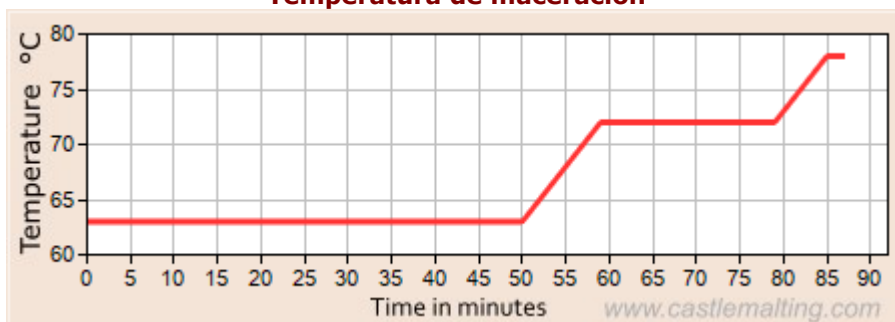
|                   |       |
|-------------------|-------|
| White Candy Sugar | 500 g |
|-------------------|-------|



#### ESPECIAS

|                |      |
|----------------|------|
| Cilantro       | 10 g |
| Clavo          | 5 g  |
| Pimienta negra | 5 g  |

### Temperatura de maceración



### PASO 1: MACERACIÓN

Macerar y seguir la hoja de perfil a continuación:

|    |     |                      |          |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Proporción de mezcla | 2.5 L/kg |
|----|-----|----------------------|----------|

Macerar a 63 °C

Dejar reposar 50 min a 63 °C

Aumentar a 72 °C a 1 °C/min

Dejar reposar 20 min a 72 °C y hacer el **Test del yodo**

Aumentar a 78 °C a 1 °C/min

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

Una vez se haya triturado, filtrar y rociar con agua a 78 °C

### PASO 2: EBULLICIÓN

Hervir durante 90 min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 min, agregar 70 g de Centennial (19,6 IBU).

Adición de lúpulo 2: Después de 80 min, agregar 60 g de Centennial (3,9 IBU).

Adición de azúcar: Después de 80 min, agregar azúcar de caramelo blanco.

Adición de lúpulo 3: Después de 85 min, agregar 70 g de Mosaic (4,5 IBU).

Adición de especias: Después de 85 min, agregar todas las especias.

Remover para quitar la turba

|                   |      |                 |      |    |        |            |     |
|-------------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|
| Evaporación total | 9.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 18.5°P | Eficiencia | 80% |
|-------------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|

### PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16 °C y echar la levadura.

Fermentar a 16 °C durante 2 días y luego subir a 20 °C. Una vez que se realiza la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), bajar la temperatura a 8 °C y dejar reposar durante 1 día y luego recoger la levadura. Bajar la temperatura a 2 °C y dejar reposar durante 7 días.

|            |     |    |        |
|------------|-----|----|--------|
| Atenuación | 86% | FG | 2.50°P |
|------------|-----|----|--------|

### PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejecer la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO<sub>2</sub>**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfruta!

\*Para la refermentación en botella, agregar azúcar para la elaboración y SafAle F-2.