



Malta Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA DE CARÁCTER -1



Graduación
alcohólica
7%

Color 27
EBC

Amargor 25
IBU

Descripción:

Una cerveza rubia que tiene mucho carácter a malta y sabores increíbles que te encantarán.

Servicio:

Copa: Copa tulipa

Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Se puede explorar el potencial de la levadura en esta receta. Como POF+, esta levadura puede producir aromas a clavo. Así que se puede jugar con la proporción Ester/4-VG.

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

Receta de cerveza

RECETA POR 100 L



MALTA

Château Pilsen 2RS	38% / 9.1 kg
Château Pale Ale	38% / 9.1 kg
Château Melano Light	20% / 4.8 kg
Château Cara Blond	4% / 1.0 kg



LÚPULO

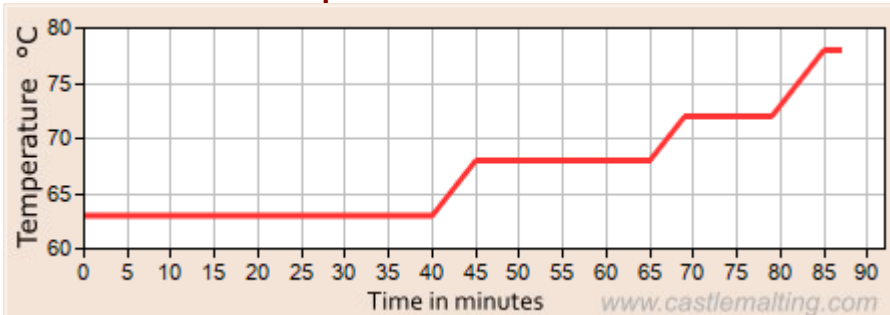
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 g



LEVADURA

SafAle T-58	80 g
-------------	------

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

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

Macere a 63 °C

Deje reposar 40 min a 63 °C

Aumente a 68 °C con 1 °C/min

Deje reposar 20 min a 68 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 10 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 75 min.

Adición de lúpulo 1: después de 15 min, agregue Saaz.

Adición de lúpulo 2: después de 65 min, agregue H Mitterlfruh.

Adición de lúpulo 3: después de 70 min, agregue Cascade.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	15.5°P	Eficiencia	85%
-------------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 18 °C y eche la levadura.

Fermente a 18 °C durante 2 días y luego suba a 22 °C. Una vez 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 10 días.

Atenuación	82%	FG	2.80°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejezca la cerveza en frío a 0 °C durante 5 días, elimine la levadura

residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

*Para la fermentación en botella,
agregue azúcar 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