



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## CERVEZA RUBIA BELGA FUERTE



Graduación  
alcohólica  
9.0%

Color 22  
EBC

Amargor 28  
IBU

### Descripción:

Una cerveza fuerte, de trago lento, con un carácter agradable, un aroma exquisito y un sabor sublime.

### Servicio:

Copa: Copa de cristal  
Temperatura: 4-8 °C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Sugiero refermentar esta cerveza en botella para mantener su frescura y aportar una mayor complejidad.

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   | 58% / 18 kg  |
| Château Pale Ale     | 30% / 9.3 kg |
| Château Melano Light | 10% / 3.1 kg |
| Château Cara Clair   | 2% / 0.6 kg  |



#### LÚPULO

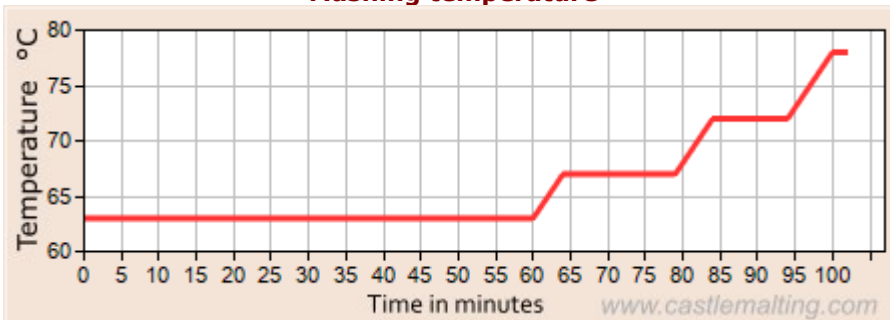
|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Magnum (12.0% aa)                 | 25.8 IBU / 80 g |
| Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa) | 2.2 IBU / 100 g |



#### LEVADURA

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

### Mashing temperature



### 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 60 min a 63 °C

Aumente a 67 °C con 1 °C/min

Deje reposar 15 min a 67 °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 90 min.

Adición de lúpulo 1: después de 30 min, agregue Magnum.

Adición de lúpulo 2: después de 80 min, agregue H Hersbrucker.

Remueva para quitar la turba

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

**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 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 4 °C y deje reposar durante 10 días.

|            |     |    |        |
|------------|-----|----|--------|
| Atenuación | 84% | FG | 3.00°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 **2,8 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.

