



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE TRIGO TRADICIONAL



Graduación
alcohólica
5.5%

Color 8 EBC

Amargor 28
IBU

Descripción:

La cerveza belga de trigo o blanca se considera tradicionalmente una bebida de verano. Se suele consumir como aperitivo con una rodaja de naranja o limón.

Servicio:

Copa: Copa de cristal
Temperatura: 4-6 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Se puede agregar un 5 % de trigo en copos a esta receta para darle un extra de 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

Receta de cerveza

RECIPE FOR 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS

65% / 12.2 kg

Château Wheat Blanc

35% / 6.6 kg

LÚPULO

Magnum (12.0% aa)

26.5 IBU / 80 g

Styrian Golding (4.0% aa)

1.5 IBU / 80 g

LEVADURA

SafAle WB-06

80 g

ESPECIAS

Naranja amarga

10 g

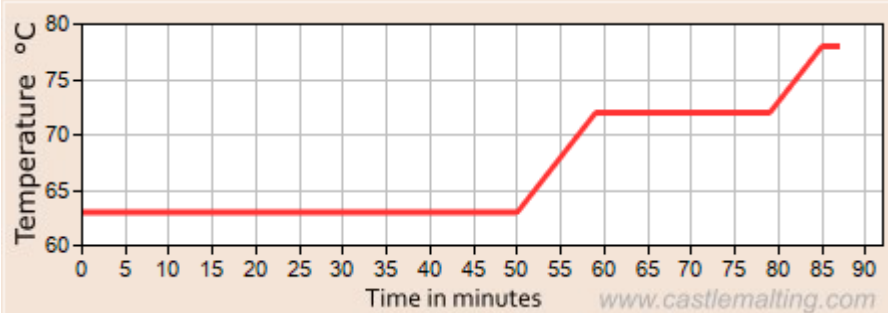
Comino

2 g

Cilantro

1 g

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 63 °C

Deje reposar 50 min a 63 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 20 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

Hierve durante 90 min.

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

Adición de lúpulo 2: después de 85 min, agregue Styrian Golding.

Adición de especias: después de 85 min, agregue todas las especias.

Remueva para quitar la turba

Evaporación
total

9.0%

Tamaño
del lote

100L

OG

12.5°
P

Eficiencia

85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 20 °C y eche la levadura.

Fermente a 20 °C durante 2 días y luego suba a 24 °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 2 °C y deje reposar durante 10 días.

Atenuación

82%

FG

2.30°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 **3,0 volúmenes de CO₂**. 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