Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SAISON BELGA



ABV 6.5%	Cor 9 EBC	Amargor 30 IBU

Descrição
Comumente chamada de "Farmhouse Ale", esta cerveja é uma pale ale refrescante, altamente carbonatada, frutada, picante e frequentemente refermentada na garrafa.
Historicamente nasceu como uma pale ale que era produzida nos meses de inverno nas fazendas em Valônia, região de língua francesa da Bélgica, e armazenada ate o verão, quando era finalmente servida

Serviço:
Copo: Tulipa

Temperatura: 6-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Este estilo é muito bom para explorar o potencial do fermento. Ajuste o perfil de fermentação para descobrir os diferentes aromas que esta cepa é capaz de produzir.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g
FERMENTO	
SafAle BE-134	70 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.8 L/kg

Arrie à 63°C

Repouse por 45min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 20min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repouse por 2min à 78°C para mash out

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

ETAPA 2: FERVURA
Ferva por 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 70min adicione Aramis, Mosaic e Perle.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	7.5%	Volume	100L	OG	13.5°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 22°C e inocule o fermento.

Fermente à 22°C por 2 dias e entao eleve para 24°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de

7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 10 dias.

Atenuação	88%	FG	1.60°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.8 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB