



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 até 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

Repose por 45min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

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

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose 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 até 22°C e inocule o fermento.

Fermente à 22°C por 2 dias e então 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 está pronta para envase e consumo.

Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

