Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Lager



ABV	5%	Cor	7 EBC	Amargor	20 IBU

Descrição:
Uma cerveja com uma bela espuma e de cor dourada. Na boca, revela sabores de malte, frutas, ervas e lúpulo. É uma cerveja leve e refrescante com um final levemente seco.

Serviço:
Copo: Pilsner

Temperatura: 2 - 4°C

DICA DO CERVEJEIRO
Antes de resfriar o fermentador para finalizar a fermentação, garanta que os off flavors diacetil e acetaldeido foram reduzidos pelo fermento.

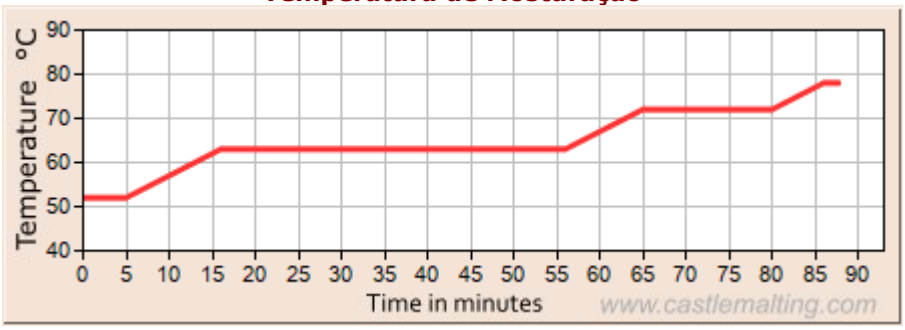
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 kg
Château Maize Flakes	20% / 3.5 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg
LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g
FERMENTO	
SafLager W-34/70	90 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

Arrie à 52°C. Repouse por 5min à 52°C

Eleve para 63°C à 1°C/min. Repouse por 40min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 15min 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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Perle.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Saaz.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	11.5°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 10°C e inocule o fermento.

Fermente à 10°C por 2 dias e entao eleve para 14°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 7 dias.

Atenuação	81%	FG	2.20°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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