Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Scotch



ABV	4.5%	Cor	32 EBC	Amargor	18 IBU

Descrição
Cerveja maltada, com aroma e sabor ricos da docura do malte. Com um amargor suave, aroma de café torrado e sabor defumado pronunciado de scottish peat.

Serviço:
Copo: Tulipa

Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Ajuste o percentual de Chateau Peated para ter mais, ou menos notas defumadas na cerveja final.

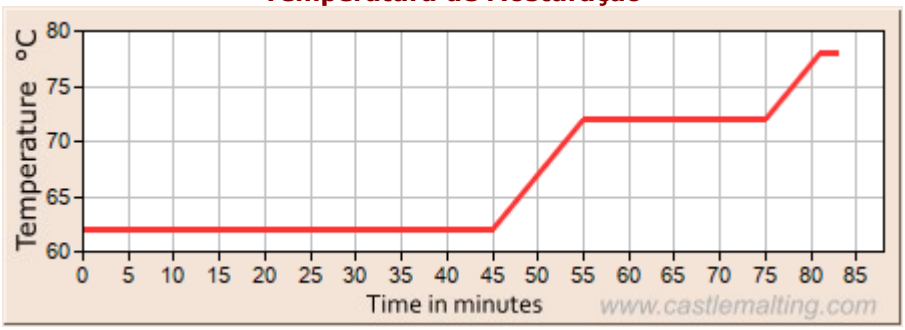
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	77% / 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 kg
Château Peated	5% / 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 kg
LÚPULO	
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g
FERMENTO	
SafAle S-33	70 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

Arrie à 62°C

Repouse por 45min à 62°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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Goldings.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Fuggles.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	10.8°P	Eficiência	90%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e entao eleve para 18°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	78%	FG	2.4°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE
Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.4 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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