



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## CERVEJA DE 4 CEREAIS



ABV  
8.5%

Cor  
12 EBC

Amargor  
25 IBU

### Descrição

Uma cerveja de amargor suave com um aftertaste curto e agradável. Esta cerveja possui um aroma maltado, bem como aromas de pão torrado, cereais e biscoito. Leves notas frutadas e com um leve sabor herbal proveniente do lupulo

### Serviço:

Copo: Goblet

Temperatura: 4 - 8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Ajuste o percentual dos diferentes maltes na receita para influenciar o sabor do produto 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](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

Château Pilsen 2RS	60% / 17 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 kg
Château Spelt Malt	20% / 5.7 kg
Château Oat Malt	10% / 2.8 kg

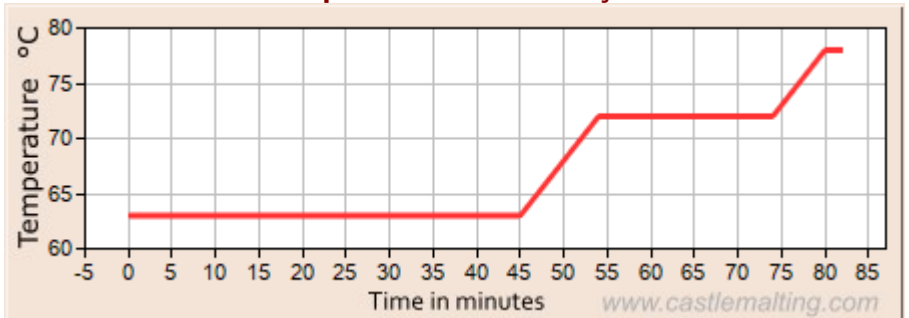
#### LÚPULO

Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g

#### FERMENTO

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 45min à 63°C

Eleve para 42°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 Perle.

Adição de lúpulo 2: Após 65min adicione Cascade, Saaz e Aramis.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	7.5%	Volume	100L	OG	17.0°P	Eficiência	80%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

### 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 25°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	88%	FG	2.0°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 está pronta para envase e consumo.

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

