



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

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 |

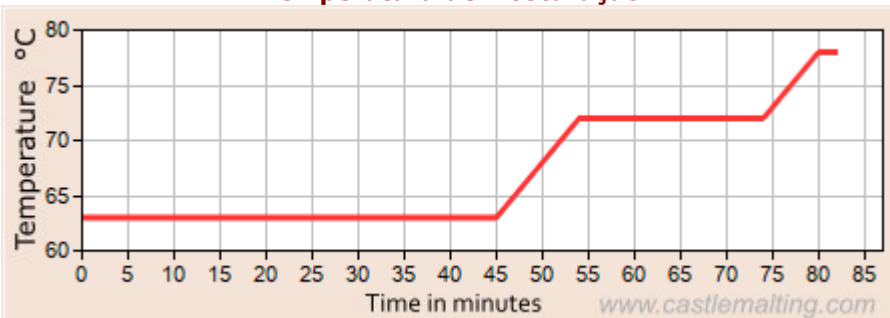
LÚPULO

| | |
|-------------------|-----------------|
| 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.

