



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Cerveja Triple Blond



ABV	9%	Cor	15 EBC	Amargor	32 IBU
-----	----	-----	--------	---------	--------

### Descrição

Cerveja forte de cor levemente dourada. Ela possui um aroma maltado e frutado. Revela sabores de laranja, frutas vermelhas e malte com um final seco e levemente amargo. Bem equilibrada, mas complexa.

### Serviço:

Copo: Cálice

Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Eu sugiro refermentar esta cerveja na garrada.

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	80% / 24.0 kg
Château Cara Blond®	10% / 3.0 kg
Château Cara Clair®	5% / 1.5 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 kg

#### LÚPULO

Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 g
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 g
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 g

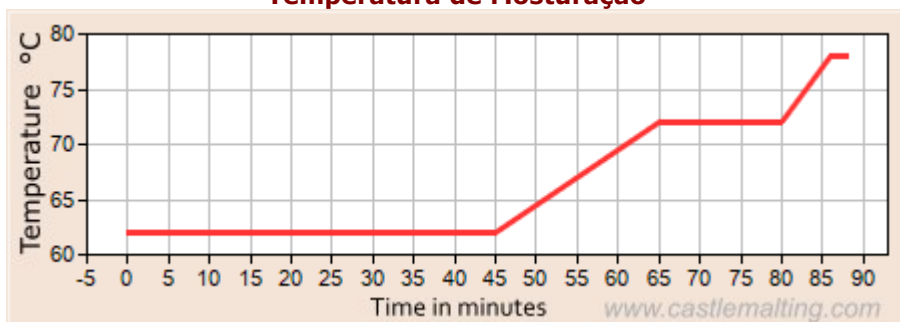
#### FERMENTO

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

#### AÇÚCAR

Candy Sugar White	0.5 kg
-------------------	--------

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

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

Arrie à 62°C

Repose por 45min à 62°C

Eleve para 72°C à 0.5°C/min

Repose por 15min 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 Polaris.

Adição de lúpulo 2: Após 70min adicione Perle, Cascade e Candy Sugar.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	7.5%	Volume	100L	OG	18.5°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 10 dias.

Atenuação	88%	FG	2.2°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.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica  
Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB