Castle Malting ®

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.

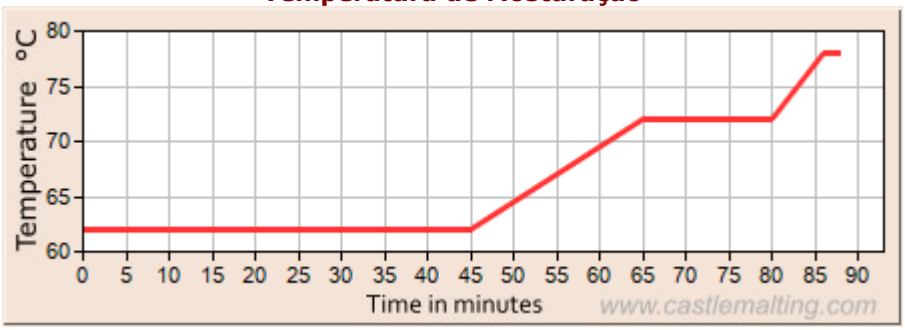
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

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

Repouse por 45min à 62°C

Eleve para 72°C à 0.5°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 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 ate 22°C e inocule o fermento.

Fermente à 22°C por 2 dias e entao 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 esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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