Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Summer Blond



ABV	Cor	Amargor
6.0%	8 EBC	25 IBU

Descrição
Cerveja leve que acaba com a sede. Pouco amarga e com aromas de laranja, maracujá e banana.

Serviço:
Copo: Tulipa

Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Sugiro refermentar a cerveja na garrafa usando SafAle F-2 para carbonatar a cerveja

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	89% / 17.4 kg
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 kg
Château Cara Clair®	6% / 1.1 kg
LÚPULO	
First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 g
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 g
FERMENTO	
SafAle BE-134	60 g
ESPECIARIAS	
Cascas de laranja	40 g
Cominho	10 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg

Arrie à 63°C

Repouse por 45min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione First Gold.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione Cascade, Motueka e Sorachi Ace.

Especiarias: Ao final da fervura adicione Cascas de Laranja e Cominho

Whirlpool para remover o trub quente

Evap	6.0%	Volume	100L	OG	13°P	Eficiência	85%

Total							

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 24°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	86%	FG	1.80°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE
Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.6 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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