



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Summer Blond



ABV
6.0%

Cor
8 EBC

Amargor
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

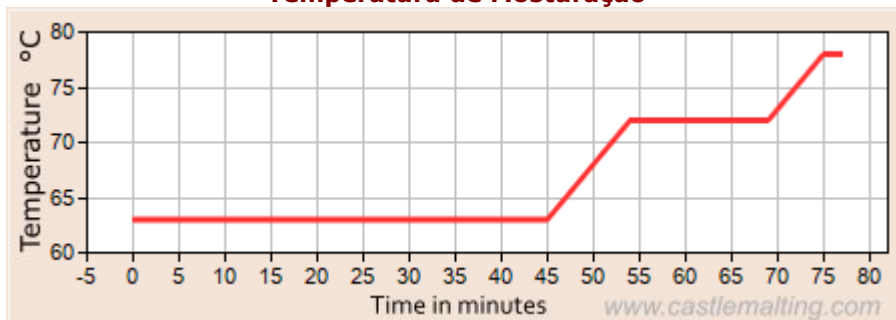
| | |
|---------------|------|
| SafAle BE-134 | 60 g |
|---------------|------|



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

Repose por 45min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°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 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 Total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 13°P | Eficiência | 85% |
|------------|------|--------|------|----|------|------------|-----|

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 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.

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