Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Brown Smoked



ABV	Cor	Amargor
6.0%	60 EBC	28 IBU

Descrição
Esta cerveja de cor castanha tem notas de malte, caramelo, pão cozido e defumadas.

Serviço:
Copo: Cálice

Temperatura: 4-8 °C

DICA DO CERVEJEIRO
Refermente na garrafa com SafAle BE-256 para deixa-la mais complexa

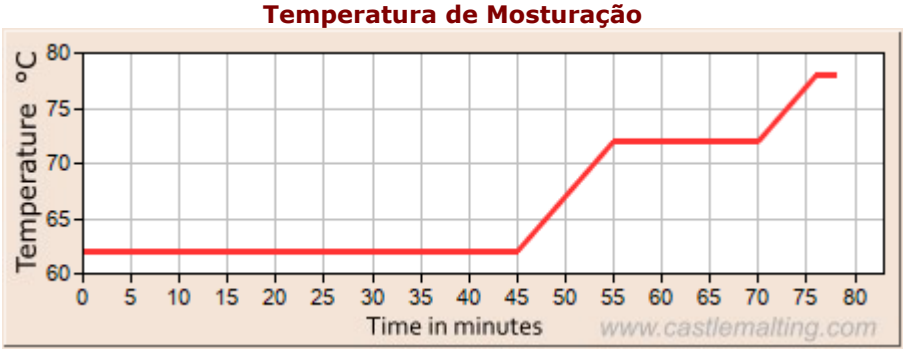
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	48% / 9.7 kg
Château Pale Ale®	15% / 3 kg
Château Munich	10% / 2 kg
Château Cara Gold®	20% / 4.1 kg
Château Chocolat	2% / 0.4 kg
Château Peated	5% / 1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
FERMENTO	
SafAle BE-256	70 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

Arrie à 62°C

Repouse por 45min à 62°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 Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Tettnang.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	13.0°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e entao eleve para 20°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	85%	FG	2.00°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.