



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Imperial Stout



Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE

| | |
|------------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS | 60% / 13.7 kg |
| Château Cara Ruby® | 10% / 2.3 kg |
| Château Roasted Barley | 2% / 0.5 kg |
| Château Chocolat | 8% / 1.8 kg |
| Château Abbey | 20% / 4.6 kg |

LÚPULO

| | |
|-----------------------------|-------|
| East Kent Golding (5.0% aa) | 290 g |
|-----------------------------|-------|

FERMENTO

| | |
|-------------|------|
| SafAle S-04 | 65 g |
|-------------|------|

AÇÚCAR

| | |
|----------------------------|-------|
| Açúcar mascavo (Cassonade) | 500 g |
|----------------------------|-------|

| | | | | | |
|-----|------|-----|---------|---------|--------|
| ABV | 6.5% | Cor | 110 EBC | Amargor | 28 IBU |
|-----|------|-----|---------|---------|--------|

Descrição

Cerveja de cor escura, com aromas e sabores de malte, chocolate, café e toques de frutas como uva passa e figo. O amargor desta cerveja é de baixo a moderado.

Serviço:

Copo: Pint

Temperatura: 4-8 °C

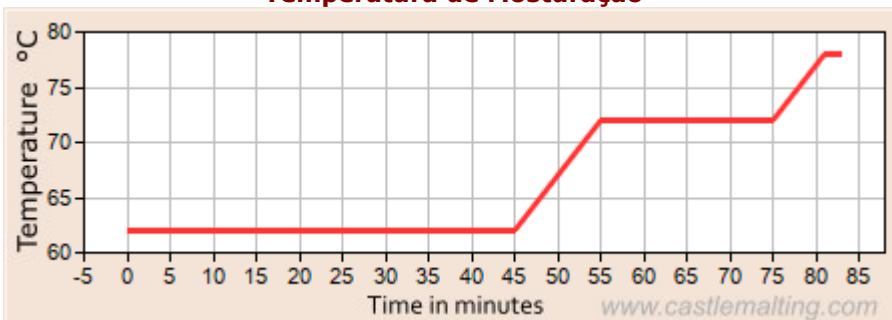
DICA DO CERVEJEIRO

Para adicionar mais notas torradas à cerveja, sugiro adicionar até 8% de cevada torrada.

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

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | Conc | 2.8 L/kg |
|----|-----|------|----------|

Arrie à 62°C

Repose por 45min à 62°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 20min 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 190g de EKG.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 100g de EKG.

Whirlpool para remover o trub quente

| | | | | | | | |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap Total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 15.0°P | Eficiência | 85% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 16°C e inócuo o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e então eleve para 18°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 | 77% | FG | 3.40°P |
|-----------|-----|----|--------|

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.4**

volumes de CO2. A cerveja está pronta para envase e consumo.

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

