Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Golden Strong



ABV	9%	Cor	11 EBC	Amargor	28 IBU

Descrição:
Uma cerveja forte de cor dourada com aromas frutados, realçados por notas de especiarias, agradável calor e um aftertaste ligeiramente amargo.

Serviço:
Copo: Tulipa

Temperatura: 4-6°C

DICA DO CERVEJEIRO
Ajuste o perfil de fermentação para brincar com o potencial dessa cepa de fermento.

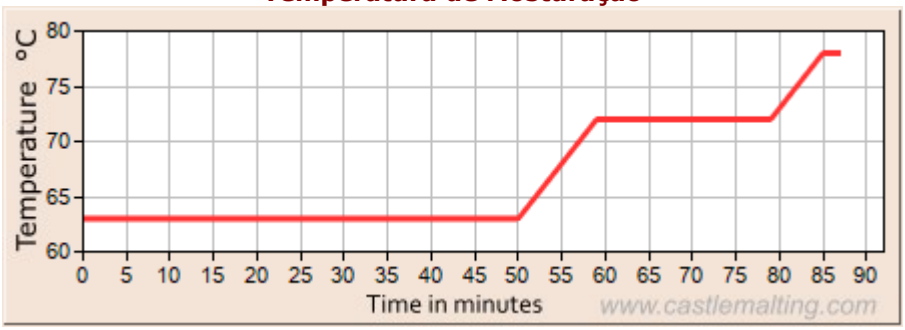
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	90% / 26.2 kg
Château Pale Ale®	4% / 1.2 kg
Château Wheat Blanc	4% / 1.2 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.6 kg
LÚPULO	
Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g
FERMENTO	
SafAle BE-256	70 g
AÇÚCAR	
White Candy Sugar	500 g
ESPECIARIAS	
Coetro	10 g
Cravo	5 g
Pimenta preta	5 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 L/kg

Arrie à 63°C

Repouse por 50min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 20min 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 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione 70g Centennial (19.6IBU).

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione 60g Centennial (3.9IBU).

Adição de açúcar: Após 80min adicione Candy Sugar

Adição de lúpulo 3: Após 85min adicione Mosaic (4.5IBU).

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	18.5°P	Eficiência	80%

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 7 dias.

Atenuação	86%	FG	2.50°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.

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