



# Maltas Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

## Black Belga



|     |      |     |         |         |        |
|-----|------|-----|---------|---------|--------|
| ABV | 8.5% | Cor | 100 EBC | Amargor | 30 IBU |
|-----|------|-----|---------|---------|--------|

### Descrição:

Uma forte Belgian Ale escura, de espuma castanha clara, complexa e com uma deliciosa riqueza maltada. Aromas e sabores de café intenso, crosta de pão torrado e notas de malte torrado.

### Serviço:

Copo: Calice

Temperatura: 4-6°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Sugiro refermentar na garrafa com SafAle BE-256 para maior complexidade.

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](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS      | 61% / 17.7 kg |
| Château Black of Black  | 16% / 4.7 kg  |
| Château Cara Gold       | 10% / 2.9 kg  |
| Château Wheat Chocolate | 12% / 3.5 kg  |

#### LÚPULO

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Perle (8.0% aa)   | 200 g |
| Cascade (6.0% aa) | 150 g |

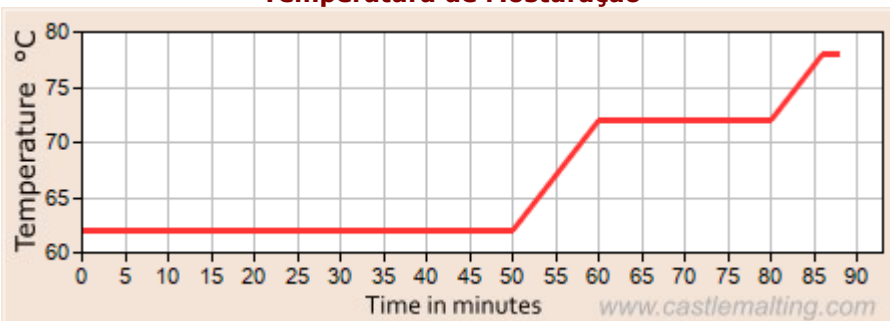
#### FERMENTO

|               |      |
|---------------|------|
| SafAle BE-256 | 65 g |
|---------------|------|

#### AÇÚCAR

|                  |       |
|------------------|-------|
| Candy Sugar Dark | 500 g |
|------------------|-------|

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

|    |     |      |          |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | Conc | 2.5 L/kg |
|----|-----|------|----------|

Arrie à 62°C

Repose por 50min 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 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione 100g de Perle.

Adição de açúcar: Após 80min adicione Candy Sugar.

Adição de lúpulo 2: Após 85min adicione 100g de Perle e 150g de Cascade.

Whirlpool para remover o trub quente

|            |      |        |      |    |        |            |     |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap total | 9.0% | Volume | 100L | OG | 17.5°P | Eficiência | 80% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

**ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO** Resfrie o mosto até 16°C e inocule o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e então 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 | 85% | FG | 2.60°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 está 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