Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

# Black Belga

## Receita de cerveja



| 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

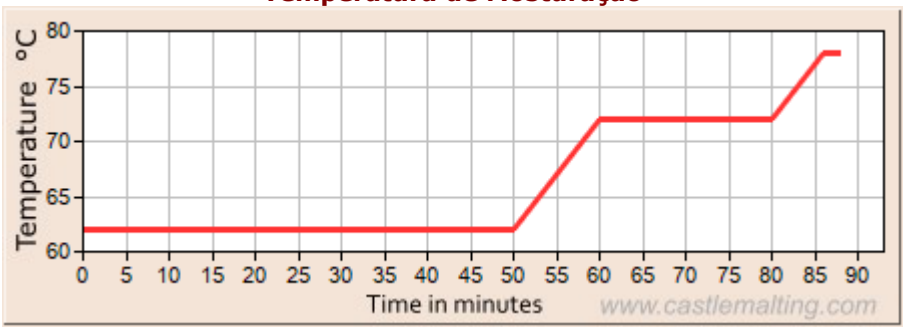
Temperatura: 4-6°C

**DICA DO CERVEJEIRO**
Sugiro refermentar na garrafa com SafAle BE-256 para maior complexidade.

**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

Repouse por 50min à 62°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 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 ate 16°C e inocule o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e entao eleve para 20°C.

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

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 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