



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Barley Wine



ABV	10%	Cor	60 EBC	Amargor	50 IBU
-----	-----	-----	--------	---------	--------

### Descrição:

Uma ale forte de alto teor alcoólico. É chamada de Barley Wine porque pode ser tão forte quanto o vinho. Mas, como é feita de malte de cevada ao invés de uvas, é, na verdade, uma cerveja. Esta cerveja é feita para ser apreciada no inverno junto à lareira.

### Serviço:

Copo: Calice belga Goblet  
Temperatura: 4 - 10°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Se necessário, ajuste o OG adicionando Dark Candy Sugar.

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.

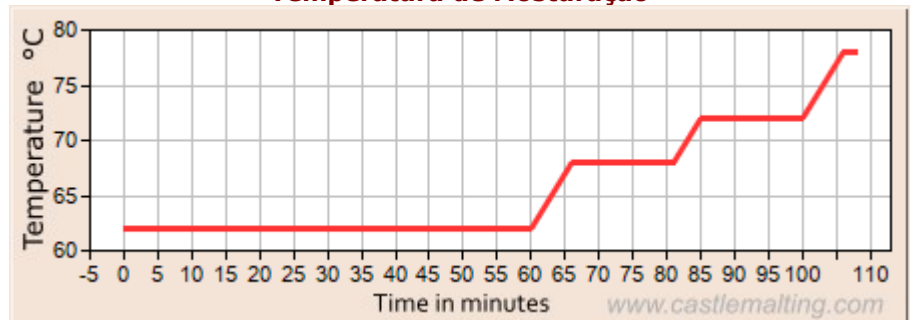
Para mais informações e serviços, entre em contato: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	50% / 17.7 kg
Château Melano	25% / 8.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 kg
Château Abbey®	15% / 5.3 kg
LÚPULO	
Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 g
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 g
FERMENTO	
SafAle S-04	80 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 60min à 62°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repose por 15min à 68°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min 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 Nugget.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Tettnang.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	21.0°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 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 10 dias.

Atenuação	82%	FG	3.80°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 CO<sub>2</sub>**. A cerveja está pronta para envase e consumo.

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

