Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Barley Wine

Receita de cerveja



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 invez 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 necessario, 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

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

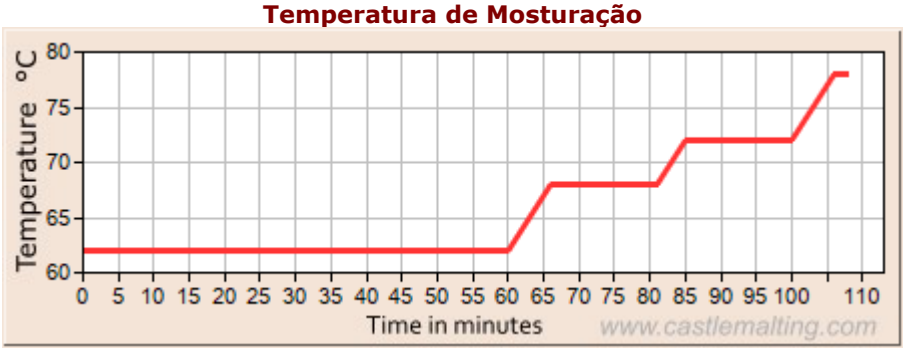
LÚPULO

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

Repouse por 60min à 62°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repouse por 15min à 68°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 15min 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 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 ate 16°C e inocule o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e entao 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 CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.