



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.

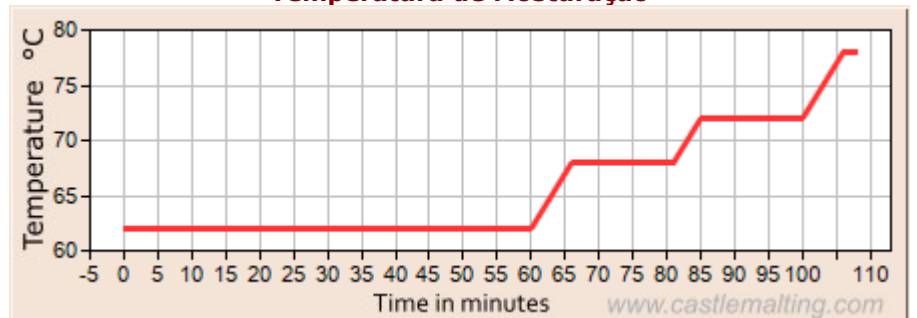
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

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 CO₂**. A cerveja está pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

