



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Brown Belga



ABV	6.5%	Cor	58 EBC	Amargor	25 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

### Descrição

Uma cerveja equilibrada com um rico sabor doce maltado. Após degustação, deixa um gosto sutil de chocolate na boca.

### Serviço:

Copo: Tulipa  
Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Para uma fermentação mais limpa mantenha a taxa de inoculação em 0.75 – 0.8 g/L

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% / 11.3 kg
Château Munich Light®	30% / 6.8 kg
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 kg
Château Crystal®	3% / 0.7 kg
Château Chocolat	3% / 0.7 kg

#### LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 g

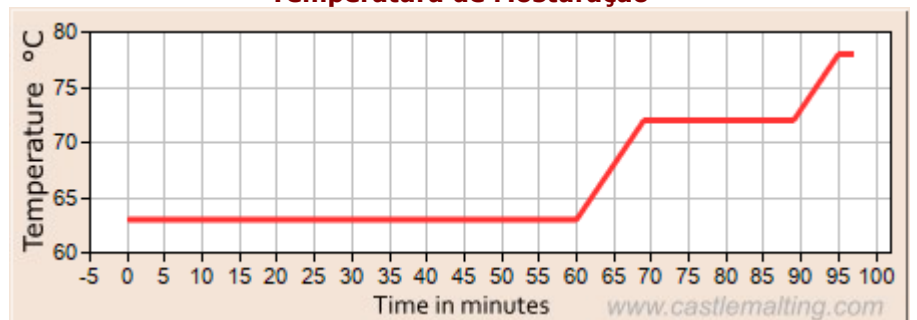
#### FERMENTO

SafAle T-58	80 g
-------------	------

#### AÇÚCAR

Brown candy sugar	500 g
-------------------	-------

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C  
Repose por 60min à 63°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 60min.  
Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Magnum.  
Adição de açúcar: Após 50min adicione Candy Sugar.  
Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione Perle.  
Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	15.0°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

**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	77%	FG	3.40°P
-----------	-----	----	--------

### ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.7 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