Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Christmas Beer Belga

Receita de cerveja



ABV	8.5%	Cor	75 EBC	Amargor	28 IBU

Descrição
Christmas Beer belga com uma espuma rica e cremosa, sabor levemente picante e um aroma agradável.

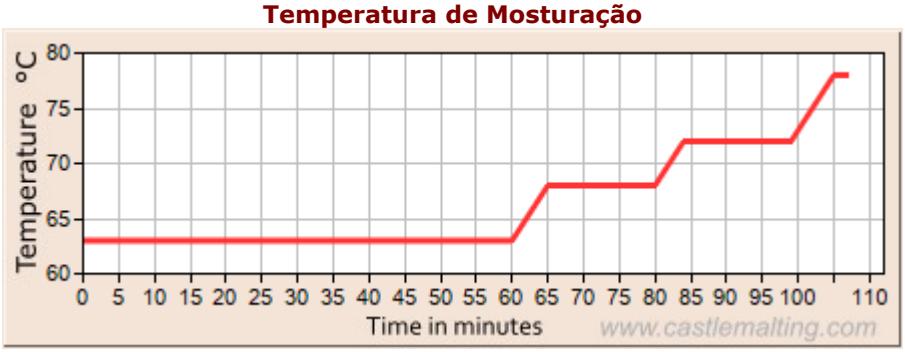
Serviço:
Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para refermentação na garrafa, use o SafAle T-58.

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	56% / 16.4 kg
Château Munich	20% / 5.8 kg
Château Crystal®	12% / 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% / 3.5 kg
LÚPULO	
Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 g
AÇÚCAR	
Dark Candy Sugar	500 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 L/kg

Arrie à 63°C

Repouse por 60min à 63°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 Admiral.

Adição de açúcar: Após 75min adicione Candy Sugar.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Brewers Gold and Perle.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap					

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

total	9.0%	Volume	100L	OG	18.5°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 22°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	80%	FG	3.60°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 esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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