



Maltas Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Christmas Beer Belga



| | | | | | |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|
| 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.

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 | 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 |

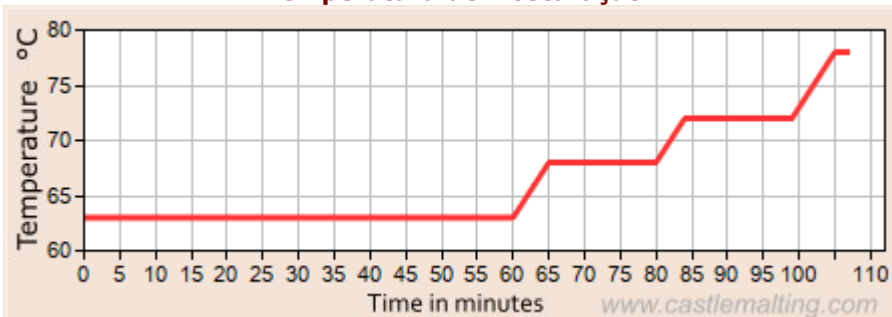
FERMENTO

| | |
|-------------|------|
| 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

Repose por 60min à 63°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 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 total | 9.0% | Volume | 100L | OG | 18.5°P | Eficiência | 80% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto até 16°C e inócupe o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e então 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.

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