Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

# Abbey Dark Belga

## Receita de cerveja




| ABV | 8.5% | Cor | 75 EBC | Amargor | 28 IBU |
|---|---|---|---|---|---|

**Descrição**
Uma cerveja de rico sabor de malte e um amargor equilibrado. Deixa um leve gosto sutil de defumado na boca.

**Serviço:**
Copo: Tulipa

Temperatura: 4-8°C

**DICA DO CERVEJEIRO**
Para mais notas torradas e de chocolate, adicione até 5% de Chateau Chocolat

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 | 34% / 10.1 kg |
| Château Pale Ale® | 34% / 10.1 kg |
| Château Cara Blond® | 15% / 4.4 kg |
| Château Crystal® | 15% / 4.4 kg |
| Château Chocolat | 2% / 0.6 kg |

**LÚPULO**

| | |
|---|---|
| Hallertau Tradition (5.5% aa) | 25.2 IBU / 160 g |
| Tettnang (5.0% aa) | 2.8 IBU / 100 g |

**FERMENTO**

| | |
|---|---|
| SafAle BE-256 | 80 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 72°C à 1°C/min

Repouse por 20min 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 H Tradition.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Tettnang.

Whirlpool para remover o trub quente

| Evap total | 9.0% | Volume | 100L | OG | 17.5°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 21°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 | 85% | FG | 2.60°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