



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Abbey Dark Belga



Receita de cerveja

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

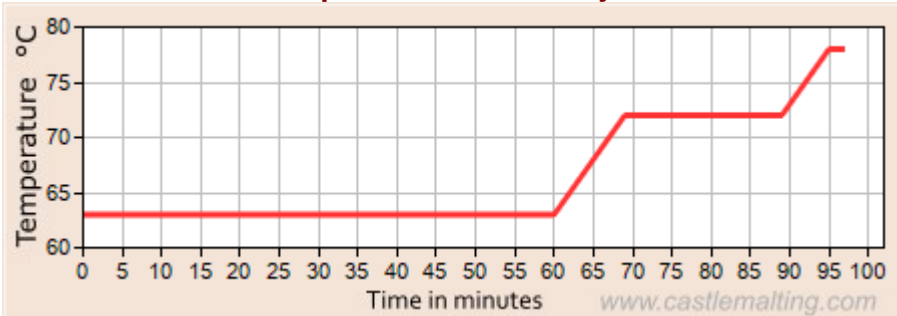
LÚPULO

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



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

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 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 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 até 16°C e inócupe o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e então 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 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