



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

March Beer Belga



ABV	5.5%	Cor	26 EBC	Amargor	18 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

Descrição

A Cerveja de Março (Bière de Mars ou Spring Beer) é a primeira cerveja do ano. Elaborado a partir de maltes e lúpulos de safra fresca, apresenta aromas e sabor suave de frutas, flores e notas sutis de malte torrado e caramelizado. Esta cerveja tem um amargor elegante e bem equilibrado.

Serviço:

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Mantenha o nível de carbonatação baixo (2.4-2.6 vol) para aumentar o sabor maltado.

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.

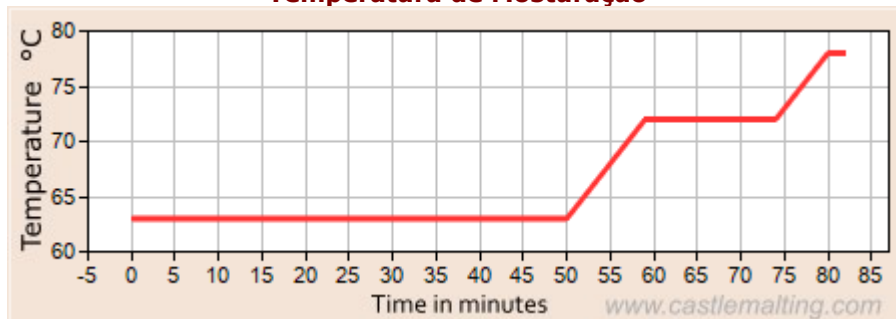
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	65% / 13 kg
Château Cara Ruby®	30% / 6 kg
Château Biscuit®	5% / 1.1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	15.5 IBU / 50 g
Hallertau Blanc (10.5% aa)	2.5 IBU / 40 g
FERMENTO	
SafAle S-33	70 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 50min à 63°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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Hallertau Blanc.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	13.0°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto até 16°C e inócuo 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	78%	FG	2.80°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5 volumes de CO2**. A cerveja está pronta para envase e consumo. **Aprecie!** *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.