Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

March Beer Belga

Receita de cerveja



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 nivel 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 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

Repouse por 50min à 63°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 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 ate 16°C e inocule o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e entao 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 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