



Maltas Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Red Beer Belga



| | | | | | |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|
| ABC | 6.5% | Cor | 42 EBC | Amargor | 25 IBU |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|

Descrição:

Cerveja com sabor maltado doce e levemente lupulada. Aromas bem arredondados e equilibrados com um agradável maltado e final ligeiramente seco.

Serviço:

Copo: Goblet

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Voce pode adicionar 2-3% de Chateau Black malt para leves notas torradas.

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 | 60% / 13.5 kg |
| Château Melano | 25% / 5.5 kg |
| Château Munich | 10% / 2.2 kg |
| Château Cara Gold® | 5% / 1.2 kg |

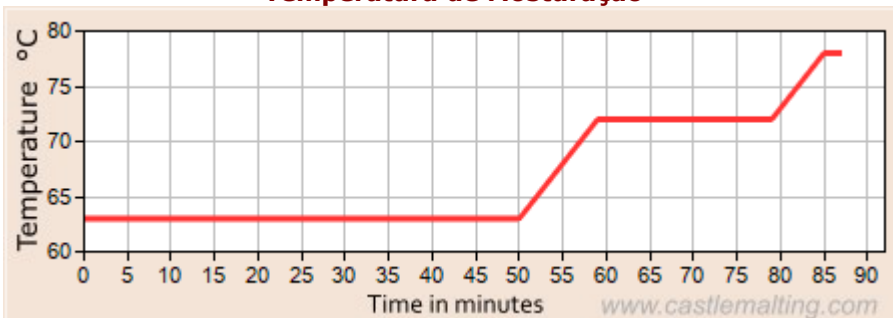
LÚPULO

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 20 IBU / 170 g |
| Saaz (3.5% aa) | 2.5 IBU / 120 g |
| Mandarina Bavaria (9.5% aa) | 2.5 IBU / 50 g |

FERMENTO

| | |
|--------------|------|
| SafAle US-05 | 80 g |
|--------------|------|

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | Conc | 2.7 L/kg |
|----|-----|------|----------|

Arrie à 63°C

Repose por 50min 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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione H Mittelfruh.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Saaz.

Adição de lúpulo 3: Após 55min adicione Mandarina Bavaria.

Whirlpool para remover o trub quente

| | | | | | | | |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 14.5°P | Eficiência | 85% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 18°C e inócupe o fermento.

Fermente à 18°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 | 82% | FG | 2.65°P |
|-----------|-----|----|--------|

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.6 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