Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Red Beer Belga

Receita de cerveja



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

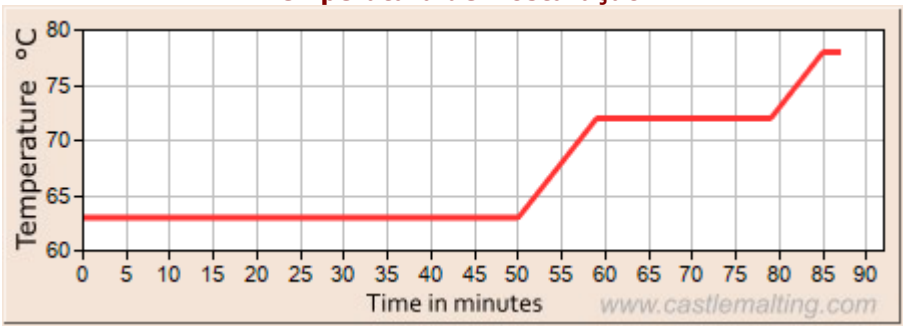
DICA DO CERVEJEIRO
Voce pode adicionar 2-3% de Chateau Black malt para leves notas torradas.

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 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

Repouse por 50min 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 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 ate 18°C e inocule o fermento.

Fermente à 18°C por 2 dias e entao 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 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