Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Stout Belga

Receita de cerveja



ABV	6.5%	Cor	100 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição
Esta Stout Belga proporciona uma experiência complexa com sabores de chocolate, café e frutas escuras. Levemente ácida devido ao poder das leveduras belgas que trazem grande complexidade a cerveja. Resumindo, é deliciosa.

Serviço:
Copo: Tulipa

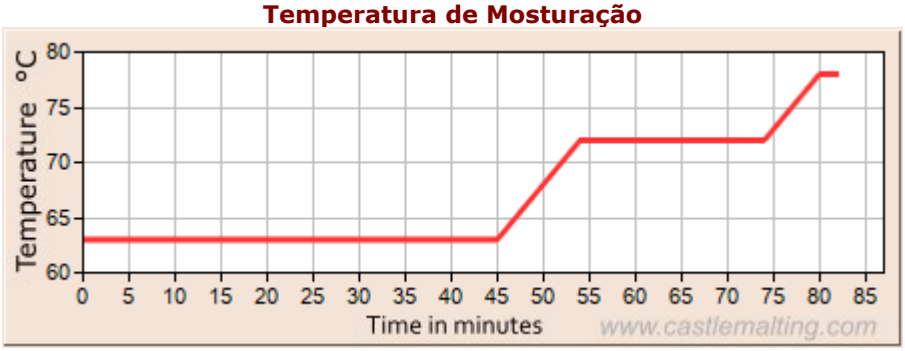
Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para uma fermentação mais limpa, inocule 0.8 g/L de fermento.

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.3 kg
Château Cara Gold®	6% / 1.4 kg
Château Chocolat	10% / 2.4 kg
Château Black	2% / 0.5 kg
Château Special BELGIUM®	1% / 0.3 kg
LÚPULO	
Saaz (3.5% aa)	450 g
FERMENTO	
SafAle S-33	70 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 45min 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 220g de Saaz (20 IBU).

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 230g de Saaz (5 IBU).

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	14.7°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	80%	FG	3.00°P

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 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.