



*Maltas Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Ambar Belga



|     |      |     |        |         |        |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|
| ABV | 6.5% | Cor | 22 EBC | Amargor | 20 IBU |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|

### Descrição

Château Abbey e Château Cara Ruby trazem uma linda cor ambar e um ótimo toque maltado a esta cerveja. Cerveja refrescante e com um ótimo drinkability.

### Serviço:

Copo: Pint Americano  
Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Mantenha a taxa de inoculação alta 0.75- 0.8 g/L para uma fermentação mais limpa.

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.

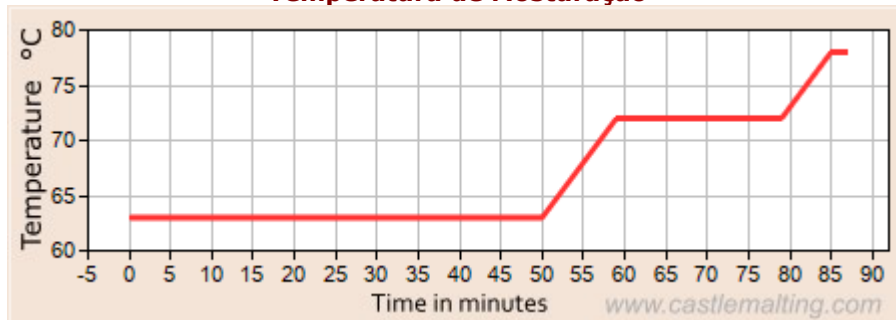
Para mais informações e serviços, entre em contato: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

| MALTE                          |               |
|--------------------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS             | 60% / 13.5 kg |
| Château Munich Light®          | 30% / 6.7 kg  |
| Château Abbey®                 | 6% / 1.3 kg   |
| Château Cara Ruby®             | 4% / 0.9 kg   |
| LÚPULO                         |               |
| Saaz (3.5% aa)                 | 180 g         |
| Hallertau Mittelfruh (4.5% aa) | 140 g         |
| FERMENTO                       |               |
| SafAle S-33                    | 80 g          |

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

|    |     |      |          |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | Conc | 2.8 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 90g Saaz e 70g H. Mittelfruh.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione 90g Saaz e 70g H. Mittelfruh.

Whirlpool para remover o trub quente

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

### ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATUREZAÇÃO

Resfrie o mosto até 16°C e inocule 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 | 81% | 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 **2.6**

**volumes de CO2**. A cerveja está pronta para envase e consumo.

Aprecie! \*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.