



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Ruby Beer Belga



| | | | | | |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|
| ABV | 6.5% | Cor | 37 EBC | Amargor | 25 IBU |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|

Descrição:

Esta cerveja belga tem um sabor profundo de malte caramelo. Bem arredondada e agradável.

Serviço:

Copo: Goblet

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Para uma maior complexidade adicione 500g de açúcar maskavo 10min antes do fim da fervura e refermente na garrafa com SafAle BE-256.

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.

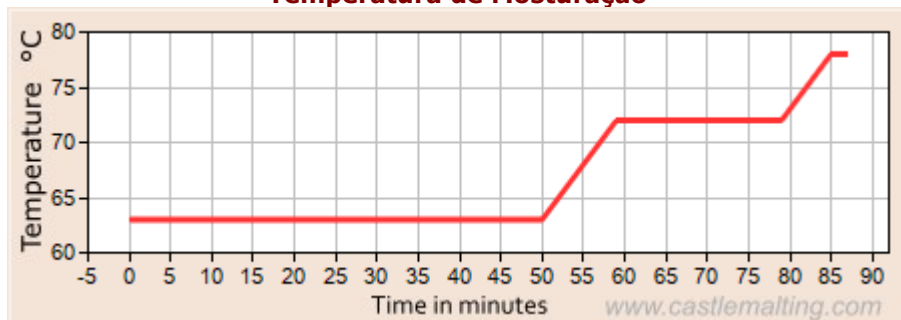
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

| MALTE | |
|----------------------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS | 66% / 14.4 kg |
| Château Melano | 21% / 4.7 kg |
| Château Munich | 9% / 1.9 kg |
| Château Cara Gold® | 4% / 0.9 kg |
| LÚPULO | |
| Saaz (3.5% aa) | 20 IBU / 220 g |
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 5 IBU / 180 g |
| FERMENTO | |
| SafAle BE-256 | 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 Saaz.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione H Mittelfruh.

Whirlpool para remover o trub quente

| | | | | | | | |
|------------|------|--------|------|----|------|------------|-----|
| Evap total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 14°P | Eficiência | 85% |
|------------|------|--------|------|----|------|------------|-----|

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATUREAÇÃO

Resfrie o mosto até 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e então eleve para 21°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 | 83% | FG | 2.35°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.