Castle Malting ®

*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

# IPA Belga

## Receita de cerveja



| Alcohol | 6.5% | Cor | 19 EBC | Amargor | 40 IBU |
|---|---|---|---|---|---|

**Descrição:**
A resposta perfeita para entusiastas que desejam o caráter lupulado da IPA combinado com o caráter complexo, frutado e picante das Ales belgas.

**Serviço:**
Copo: Pint

Temperatura: 4-8°C

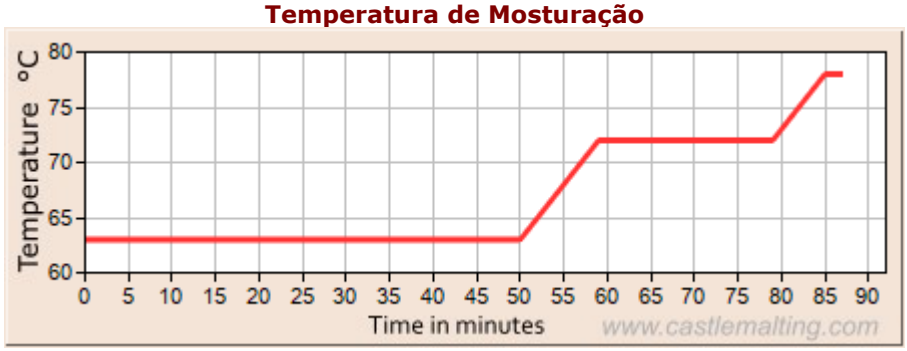
**DICA DO CERVEJEIRO**
Use apenas pellets frescos de lupulo

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 | 61% / 13.8 kg |
| Château Munich Light® | 31% / 6.9 kg |
| Château Abbey® | 8% / 1.8 kg |
| **LÚPULO** | |
| Fuggles (4.5% aa) | 28.8 IBU / 250 g |
| East Kent Goldings (5.0% aa) | 6.0 IBU / 200 g |
| Willamette (5.0% aa) | 5.2 IBU / 200 g |
| **FERMENTO** | |
| SafAle S-04 | 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 Fuggles.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione EKG.

Adição de lúpulo 3: Após 55min adicione Willamatte.

Whirlpool para remover o trub quente

| Evap total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 14.6°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 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 | 2.95°P |
|---|---|---|---|

**ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE**
Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.7 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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