



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

IPA Belga



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 de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE

Château Pilsen 2RS	61% / 13.8 kg
Château Munich Light®	31% / 6.9 kg
Château Abbey®	8% / 1.8 kg

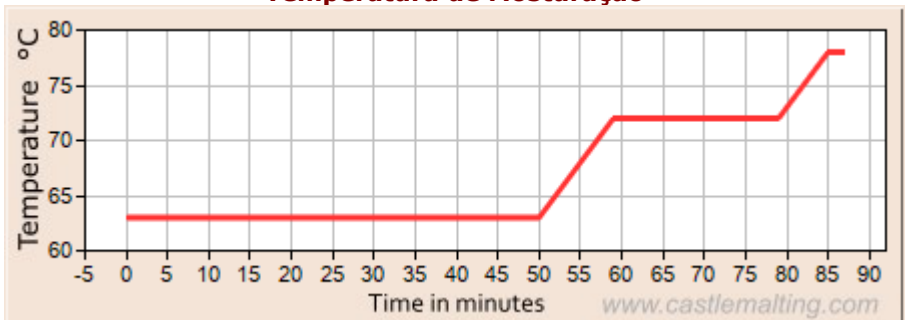
LÚPULO

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

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 Fuggles.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione EKG.

Adição de lúpulo 3: Após 55min adicione Willamette.

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 até 18°C e inócupe o fermento.

Fermente à 18°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	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 está pronta para envase e consumo. Aprecie!

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

