Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Belga de Trigo



ABV	5.5%	Cor	8 EBC	Amargor	28 IBU

Descrição
A cerveja de trigo belga é tradicionalmente considerada uma bebida de verão. Costuma ser consumida como aperitivo com uma rodela de laranja ou limão no copo.

Serviço:
Copo: Goblet

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para uma melhor filtração adicione 1-2% de cascas de arroz.

Para promover aroma de banana, inocule a uma taxa baixa (0.5g/L), sem contra pressão e fermente a alta temperatura (22-26°C).

Para promover aroma de cravo, como WB-06 é POF+, faça o oposto. E para mais aroma de cravo, faça um repouso de Acido Ferulico na mostura.

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	75% / 14.1 kg
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 g
FERMENTO	
SafAle WB-06	70 g
ESPECIARIAS	
Casca de laranja amarga	100 g
Coentro	30 g
Cominho	40 g

Temperatura de Mosturação



pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

Arrie à 63°C

Repouse por 40min à 63°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repouse por 15min à 68°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 15min 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 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Citra.

Adição de lúpulo 3: Após 85min adicione Styrian Goldings

Adição de especiarias: Após 85min adicione as especiarias

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	12.5°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 20°C e inocule o fermento.

Fermente à 20°C por 2 dias e entao eleve para 24°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	82%	FG	2.30°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **3.0 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.