Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Belga Stout de Trigo



ABV	6.5%	Cor	100 EBC	Amargor	30 IBU

Descrição
Esta cerveja belga de malte de trigo apresenta sabores torrados que lembram desde café a frutas escuras como o figo. É uma cerveja equilibrada com uma textura cremosa na boca.

Serviço:
Copo: Pint Inglês

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Mantenha a carbonatação baixa para média. Assim as notas de torrado e chocolate aparecem mais.

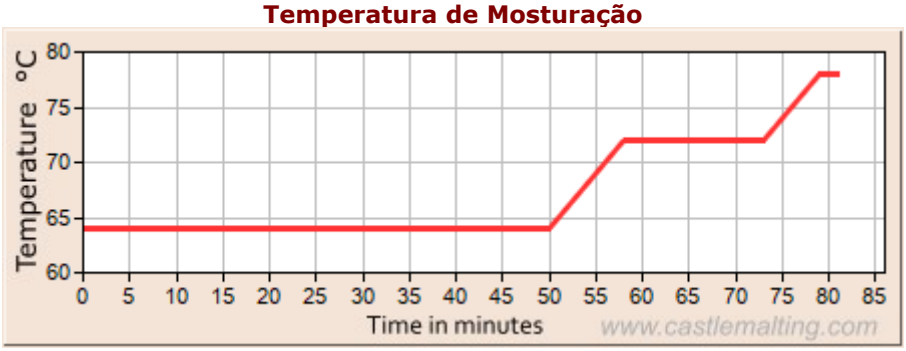
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	69% / 15.5 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 kg
Château Chocolat	10% / 2.3 kg
Château Wheat Black	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	5% / 1 kg
Château Black	3% / 0.6 kg
LÚPULOS	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g
FERMENTO	
SafAle S-33	80 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg

Arrie à 64°C

Repouse por 50min à 64°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 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Tettnang.

Adição de lúpulo 2: Após 65min adicione Saaz.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	7.5%	Volume	100L	OG	14.5°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°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	2.85°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 esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.