Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Blond Belga (Leffe Style)

Receita de cerveja



ABV	6.5%	Cor	26 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição:
Incrível Belgian Blond Beer inspirada na icônica Leffe Blond. Esta cerveja tem uma cor bonita que agrada aos olhos, sabor maltado suave e sutil e um aroma complexo único proporcionado pelo equilíbrio dos aromas da levedura belga, lúpulo herbal e especiarias.

Serviço: Copo: Calice Temperatura: 4-7°C

DICA DO CERVEJEIRO
Eu sugiro refermentar essa cerveja na garrafa usando SafAle F-2 para carbonatação.

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	80% / 17.6 kg
Château Melano	15% / 3.3 kg
Château Biscuit	5% / 1.1 kg
LÚPULO	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 g
FERMENTO	
SafAle T-58	65 g / hl
ESPECIARIAS	
Coentro	100 gr

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg

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 10min 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 6min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione 150g de H Tradition.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 50g de H Tradition.

Adição de especiarias: Após 55min adicione 100g de coentro.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	14.5°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 22°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 10 dias.

Atenuação	82%	FG	2.50°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE
Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.8 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consum. Aprecie!

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