Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja blond com centeio

Receita de cerveja



ABV	8.5%	Cor	11 EBC	Amargor	25 EBU

Descrição
De cor pálida a dourada, com uma espuma clara e bem formada. O amargor tende a ser moderado, para permitir que as características do centeio, freqüentemente picantes e acidas, se manifestem.

Serviço:
Copo: Tulipa

Temperatura: 4-8°C

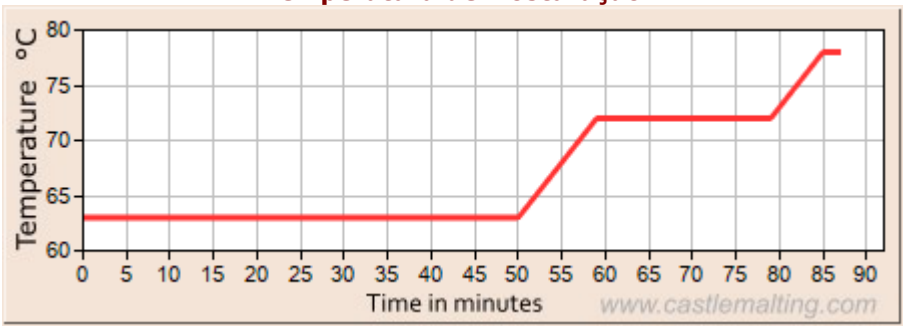
DICA DO CERVEJEIRO
Centeio proporciona um sabor unico à cerveja. Ajuste o percentual a gosto. Mas não ultrapasse 30%.

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	70% / 18.8 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 kg
Château Rye	20% / 5.4 kg
LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 g
FERMENTO	
SafAle BE-256	70 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 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 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Perle e Cascade.

Adição de lúpulo 2: Após 60min adicione Saaz.

Adição de lúpulo 3: Após 70min adicione Amarillo.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	7.5%	Volume	100L	OG	17.5°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto ate 22°C e inocule o fermento. Fermente à 22°C por 2 dias e entao eleve para 25°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	86%	FG	2.45°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 consumo. Aprecie!

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