Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

CERVEJA BLOND (ESTILO 2)



ABV	7%	Cor	20 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição
Cerveja forte e dourada, com forte maltado e final aquecedor.

Serviço:
Copo: Tulipa

Temperatura: 4-8 C

DICA DO CERVEJEIRO
Voce deve explorar o potencial do fermento nessa receita. Sendo POF+, este fermento pode produzir aromas de cravo. Estão voce pode ajustar a relação Ester/4-VG

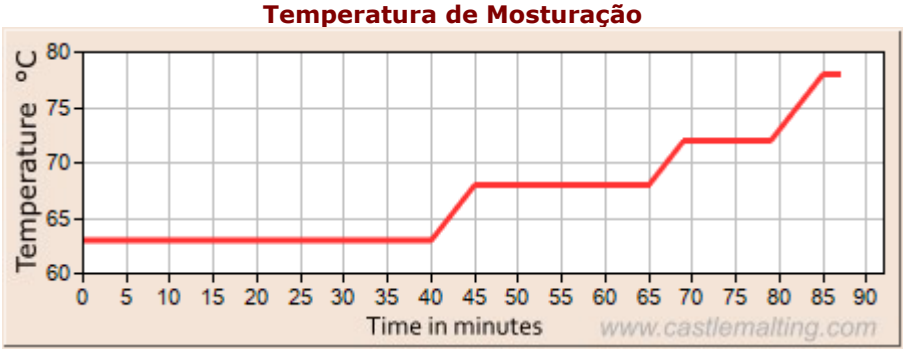
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	78% / 18.4 kg
Château Munich	20% / 4.7 kg
Château Cara Gold	2% / 0.5 kg
LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	23 IBU / 100 g
Palisade (7.5% aa)	2 IBU / 50 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 g
ESPECIARIAS	
Canela	10 g
Anis estrelado	3 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 40min à 63°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repouse por 20min 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 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Perle.

Adição de lúpulo 2: Após 70min adicione Palisade.

Adição de especiarias: Após 70min adicione Canela e Anis Estrelado.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap	7.5%	Volume	100L	OG	15.5°P	Eficiência	85%

total							

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	2.80°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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB