



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Cerveja Dark Dubbel



ABV	7%	Cor	73 EBC	Amargor	28 IBU
-----	----	-----	--------	---------	--------

### Descrição:

Esta cerveja escura e complexa. A espuma cremosa tem a fragrância de maltes especiais. O sabor é complexo, frutado com um final fresco-amargo. É uma cerveja equilibrada com uma sensação na boca suave e um aftertaste longo e seco.

### Serviço:

Copo: Tulipa

Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Eu sugiro refermentar na garrafa.

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](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L



#### MALTE

Château Pilsen 2RS	60% / 13.9 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	18% / 4.2 kg
Château Special BELGIUM®	18% / 4.2 kg



#### LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g



#### FERMENTO

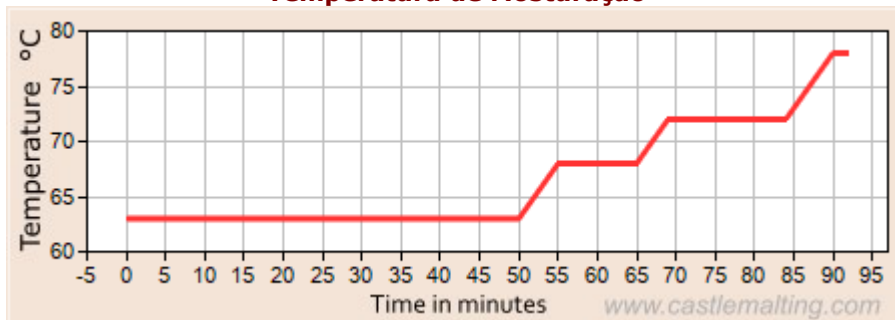
SafAle T-58	80 g
-------------	------



#### AÇÚCAR

Candy sugar dark (pieces)	500 g
---------------------------	-------

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 50min à 63°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repose por 10min à 68°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose 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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Magnum.

Adição de açúcar: Após 50min adicione açúcar.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione Tettnang.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	15.5°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

### ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 18°C e inocule o fermento.

Fermente à 18°C por 2 dias e então 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 está pronta para envase e consumo.

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