Castle Malting ®

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.

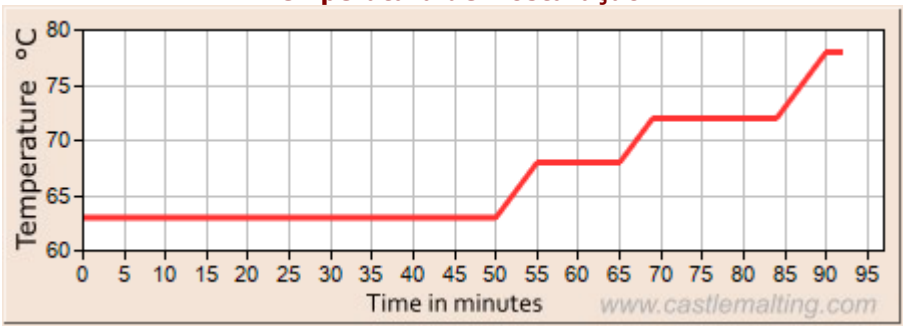
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

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

Repouse por 50min à 63°C

Eleve para 68°C à 1°C/min

Repouse por 10min à 68°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 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 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.