Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

IPA Inglesa

Receita de cerveja



ABV	6.5%	Cor	22 EBC	Amargor	50 IBU

Descrição:
Um IPA inglêsa bem lupuladA, forte e muito maltada.

Serviço:
Copo: Pint Inglês

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para aumentar o final maltado e doce, você pode inocular a uma taxa mais baixa (0.5-0.6 g/L).

Também, favoreiça o Cloreto no balaniço Sulfato/Cloreto da agua.

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 2RP	85% / 18.7 kg
Château Melano	10% / 2.2 kg
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.5 kg

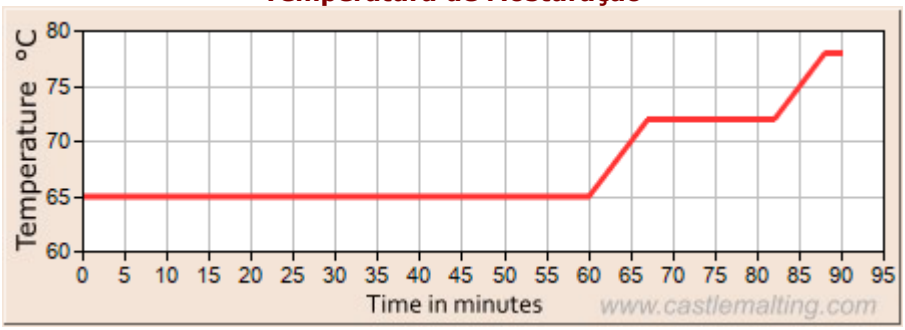
LÚPULO

Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g

FERMENTO

SafAle S-04	70 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

Arrie à 65°C

Repouse por 60min à 65°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 Goldings.

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Fuggles and Aramis.

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 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e entao eleve para 18°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 7 dias.

Atenuação	82%	FG	2.60°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **.2.6 volumes de CO2**.. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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