



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## IPA Inglesa



|     |      |     |        |         |        |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|
| ABV | 6.5% | Cor | 22 EBC | Amargor | 50 IBU |
|-----|------|-----|--------|---------|--------|

### Descrição:

Um IPA inglesa 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, favoreça o Cloreto no balanço Sulfato/Cloreto da água.

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 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   |

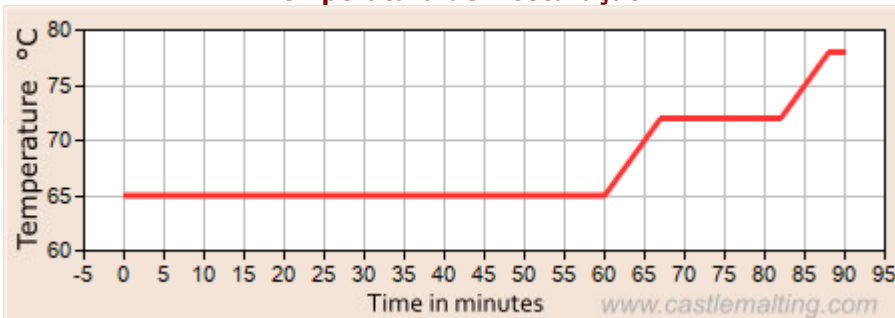
#### LÚPULO

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 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

Repose por 60min à 65°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 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 até 16°C e inocule o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e então 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 está 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