Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Fruta proibida



ABV	6.5%	Cor	40 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição:
Uma cerveja ao estilo belga: complexa, muito aromática e com um sabor irresistível. Um excelente equilíbrio entre os sabores do malte e os produzido pelo fermento, acompanhado por um aroma picante e à base de lúpulo herbais.

Serviço:
Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
O segredo dessa receita mora no correto controle de temperatura na fermentação.

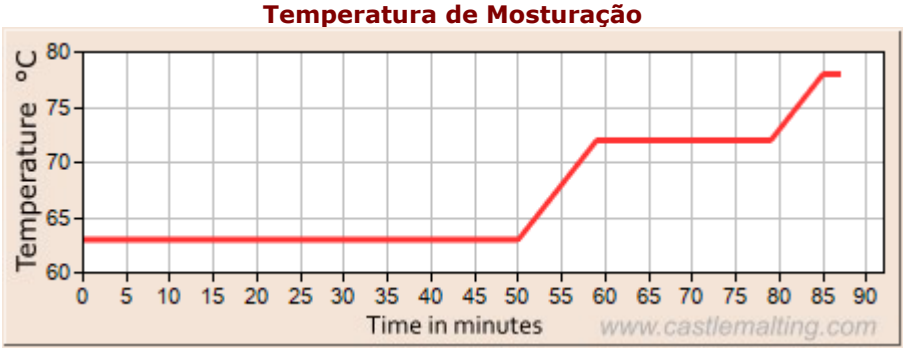
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.3 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g
FERMENTO	
SafAle BE-256	65 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 72°C à 0.5°C/min

Repouse por 20min 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 lúpulo 2: Após 55min adicione H Hersbrucker.

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 20°C e inocule o fermento. Fermente à 20°C por 2 dias e entao eleve para 24°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	83%	FG	2.45°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.