Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja especial de trigo



ABV	6%	Cor	35 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição:
Esta cerveja especial de trigo é produzida com uma levedura de cerveja lager. Esta combinação única cria uma cerveja refrescante, com aromas sutis de fermentação bem equilibrados com notas de lúpulo herbal.

Serviço:
Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para uma melhor filtração, use 2% de cascas de arroz.

Tambem nao esqueça que este e um fermento lager e as temperaturas de fermentação devem ser apropriadas.

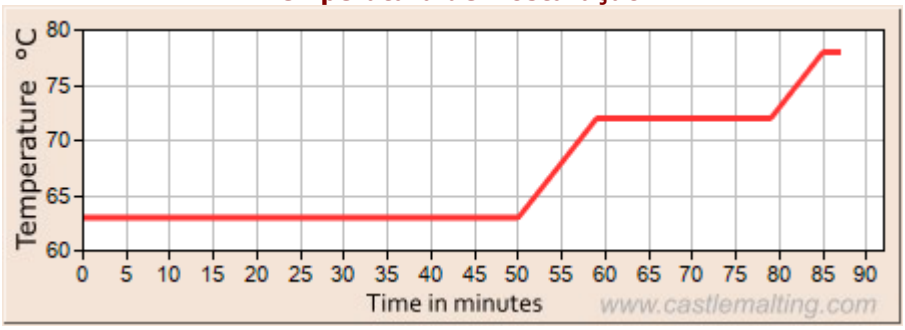
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: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

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	55% / 11.3 kg
Château Melano	22% / 4.5 kg
Château Cara Gold	3% / 0.6 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2 kg
Château Wheat Munich Light	10% / 2 kg
LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 g
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 g
FERMENTO	
SafLager S-189	120 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

Arrie à 63°C

Repouse por 50min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°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 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Perle.

Adição de lúpulo 2: Após 10min adicione Aramis.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	7.5%	Volume	100L	OG	13.5°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 12°C e inocule o fermento.

Fermente à 12°C por 2 dias e entao eleve para 14°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	2.35°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.8-3.0 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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