



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Spicy Blond



ABV	7%	Cor	27 EBC	Amargor	25 IBU
-----	----	-----	--------	---------	--------

### Descrição:

Uma cerveja especial de intensidade moderada que possui uma sutil complexidade belga, sabor levemente adocicado e final seco. De cor âmbar-dourada com uma bela espuma clara. Belo toque de canela, cravo e fermento, assim como leves notas de malte.

### Serviço:

Copo: Calice

Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Outras especiarias podem ser adicionadas conforme seu gosto.

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.

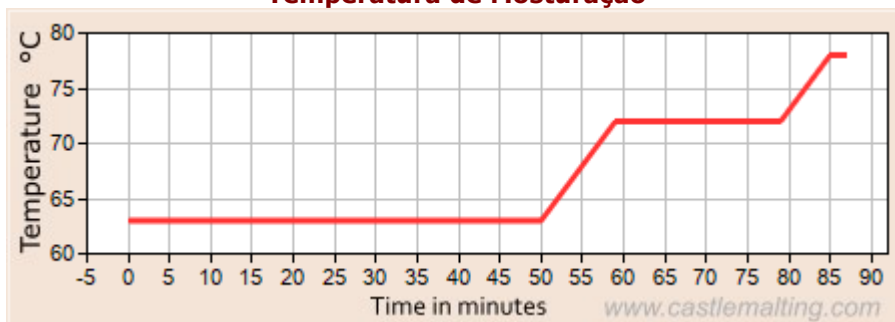
Para mais informações e serviços, entre em contato: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Receita de cerveja

### RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	80% / 19 kg
Château Melano	15% / 3.6 kg
Château Biscuit	5% / 1.2 kg
LÚPULO	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 g
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
FERMENTO	
SafAle T-58	70 g
ESPECIARIAS	
Canela	26 g
Cravo	2 g

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 50min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 20min 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 Palisade.

Adição de especiarias: Após 55min adicione especiarias.

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 até 18°C e inocule o fermento. Fermente à 18°C por 2 dias e então 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 7 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 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