



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Strong Blond Belga



ABV	9.0%	Cor	22 EBC	Amargor	28 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

Descrição:

Uma cerveja forte, de degustação lenta com um aroma requintado e sabor sublime.

Serviço:

Copo: Goblet
Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Eu sugiro refermentar essa cerveja na garrafa.

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	58% / 18 kg
Château Pale Ale	30% / 9.3 kg
Château Melano Light	10% / 3.1 kg
Château Cara Clair	2% / 0.6 kg



LÚPULO

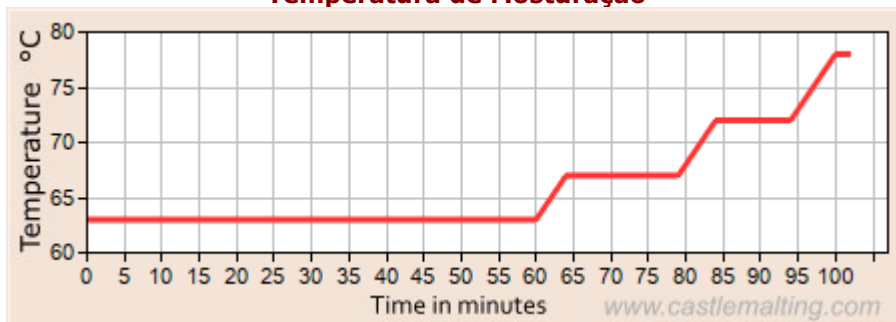
Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 g
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 g



FERMENTO

SafAle T-58	80 g
-------------	------

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 60min à 63°C

Eleve para 67°C à 1°C/min

Repose por 15min à 67°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 10min 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 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione H Hersbrucker.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	9.0%	Volume	100L	OG	18.5°P	Eficiência	80%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

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 10 dias.

Atenuação	84%	FG	3.00°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.

