



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## Blond Buckwheat



ABV	6%	Cor	12 EBC	Amargor	25 IBU
-----	----	-----	--------	---------	--------

### Descrição:

Cerveja dourada com aroma delicado, ideal para pessoas sensíveis ao glúten da cevada e do trigo.

### Serviço:

Temperatura: 4-6°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Esta cerveja possui baixo nível de glúten, mas não é glúten free. Buckwheat tem um baixo potencial e nenhum poder enzimático. Isso deve ser levado em consideração ao utilizá-lo para produzir cerveja.

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender às 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	50% / 11.1 kg
Château Buckwheat	35% / 7.8 kg
Château Diastatic Malt	15% / 3.3 kg

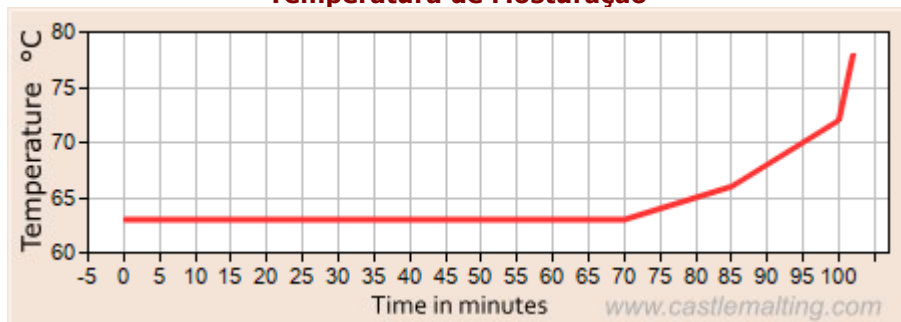
#### LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	15 IBU / 50 g
Perle (8.0% aa)	3.8 IBU / 50 g
Polaris (20.0% aa)	6.3 IBU / 30 g

#### FERMENTO

SafAle BE-256	60 g
---------------	------

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.2 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 70min à 63°C

Eleve para 66°C à 1°C/min

Repose por 15min à 66°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 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione Perle e Polaris.

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 até 16°C e inocule o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e então eleve para 20°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	80%	FG	2.65°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.

