Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Blond Buckwheat

Receita de cerveja



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 nivel de glúten, mas nao e glúten free

Buckwheat tem um baixo potencial e nenhum poder enzimatico. Isso deve ser levado em consideração ao utiliza-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 a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

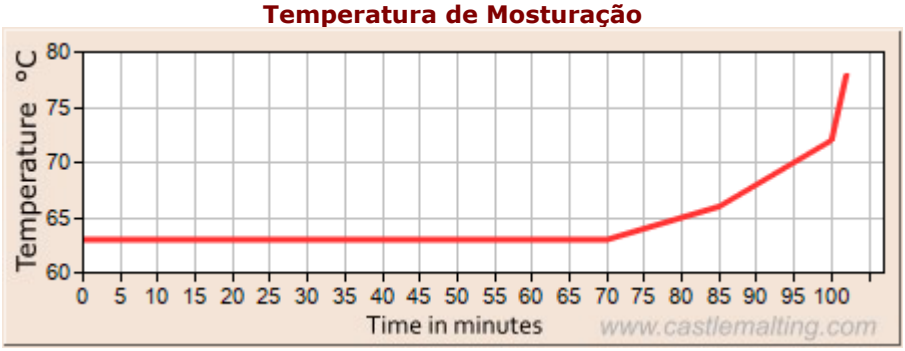
RECEITA PARA 100L

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

Repouse por 70min à 63°C

Eleve para 66°C à 1°C/min

Repouse por 15min à 66°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 15min 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 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 ate 16°C e inocule o fermento. Fermente à 16°C por 2 dias e entao 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 esta 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