Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA LAGER



ABV 5%	COLOR 7 EBC	AMARGURA 20 IBU

Descripción:
Una cerveza de color rubio y dorado y hermosa espuma blanquecina. En boca revela sabores de malta, flores, hierbas y lúpulo. Es una cerveza ligera y refrescante. Deja un final seco.

Servicio:
Vidrio: Vaso de cerveza Pilsner

Temperatura: 2-4°C

CONSEJO DEL CERVECERO
Antes de enfriar a 8°C y detener la fermentación, asegúrese de que el diacetilo y el acetaldehído se hayan reducido para evitar sabores desagradables y un período de maduración prolongado.

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza. Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 kg
Château Maize Flakes	20% / 3.5 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg

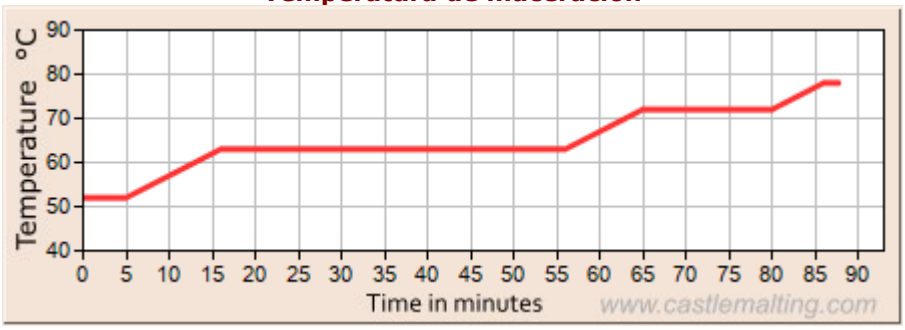
LÚPULOS

Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g

LEVADURAS

SafLager W-34/70	90 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg

Maceración a 52°C

Descansar 5min a 52°C

Subir a 63°C a 1°C / min

Descanse durante 40 min a 63°C

Subir a 72°C a 1 °C / min

Descanse durante 15min a 72°C y realice la **Prueba de Yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO
Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue Perle.

Adición de lúpulo 2: Después de 50 minutos, agregue Saaz.

Hidromasaje para eliminar el bache

Total evap	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	11.5°P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN
Enfriar el mosto a 10°C y echar la levadura.

Fermentar a 10°C durante 2 días y luego subir a 14°C. Una vez finalizada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día y luego coseche la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación	81%	FG	2.20°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO
Añejar en frío la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y carbonato hasta **2,5 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para referencia en botella, agregue azúcar de infusión y SafAle F-2.