Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA BELGIAN SAISON

Receta de cerveza



ABV 6.5%	COLOR 9 EBC	AMARGURA 30 IBU

Descripción
Comúnmente llamada "cerveza de granja", esta cerveza es una cerveza pálida refrescante que es altamente carbonatada, afrutada, picante y, a menudo, acondicionada en botella. Comenzó como una pale ale elaborada en los meses más fríos y menos activos en granjas en Valonia, la región francófona de Bélgica, y almacenada para beber en los meses de verano.

Servicio:
Vidrio: Vaso de cerveza Tulip

Temperatura: 6-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO
Belgium Saison es un gran estilo de cerveza para explorar el potencial de la levadura. Juega con ella para descubrir los diferentes aromas que es capaz de producir esta cepa.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

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 PARA 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.1 kg

LÚPULOS

Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g

LEVADURAS

SafAle BE-134	70 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.8 L/kg

Maceración a 63°C

Descansar 45min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C/min

Descanse 20min 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 75min.

Adición de lúpulo 1: Después de 15 minutos, agregue Magnum.

Adición de lúpulo 2: Después de 70min agregue Aramis, Mosaic y Perle.

Hidromasaje para eliminar el bache

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	13.5° P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN
Enfriar el mosto a 22°C y echar la levadura. Fermentar a 22°C durante 2 días y luego subir a 24°C. Una vez terminada 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. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 10 días.

Atenuación	88%	FG	1.60°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar! *Para la referencia en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB