Castle Malting ®

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA SCOTCH



ABV 4.5%	COLOR 32 EBC	AMARGURA 18 IBU

Descripción:
Abrumadoramente maltosa, con un rico y dominante sabor y aroma de malta dulce. Imparte un suave amargor, aroma de café tostado con un pronunciado sabor a turba ahumada. Color fuerte, espuma estable, fina y colorida.

Servicio:
Vidrio: Vaso de cerveza Tulip

Temperatura: 4 - 8°C

CONSEJO DEL CERVECERO
Juega con el porcentaje de Château Peated para tener sabores más o menos ahumados.

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

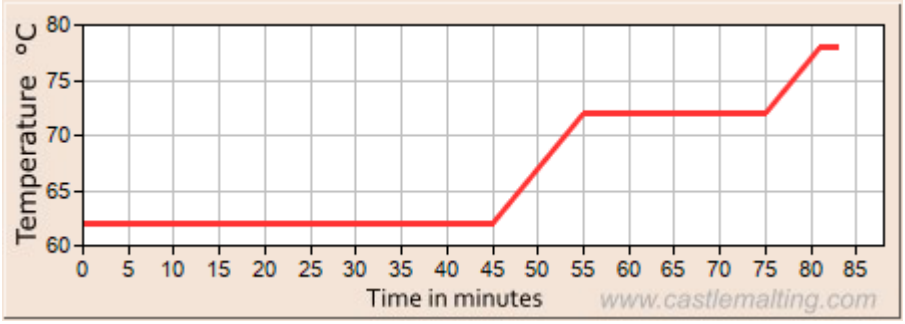
RECETA PARA 100L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	77% / 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 kg
Château Peated	5% / 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 kg

LÚPULOS	
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g

LEVADURAS	
SafAle S-33	70 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg

Maceración a 62°C

Descansar 45min a 62°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 60 min.

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

Adición de lúpulo 2: Después de 50 min agregue Fuggles.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	10.8°P	Eficiencia	90%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN
Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 18°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 7 días.

Atenuación	78%	FG	2.4°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 **2,4 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2