Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA TRIPLE BLOND

Receta de cerveza



ABV 9%	COLOR 15 EBC	AMARGURA 32 IBU

Descripción:
Cerveza rubia fuerte, ligeramente dorada. Imparte un aroma a malta, una sensación cremosa en la boca y un delicado sabor dulce con un amargor suave y moderado. Muy equilibrado y complejo. Revela sabores anaranjados, afrutados rojos, de malta y florales con un regusto amargo largo, seco y agradable.

Servicio:
Temperatura: 4-8°C

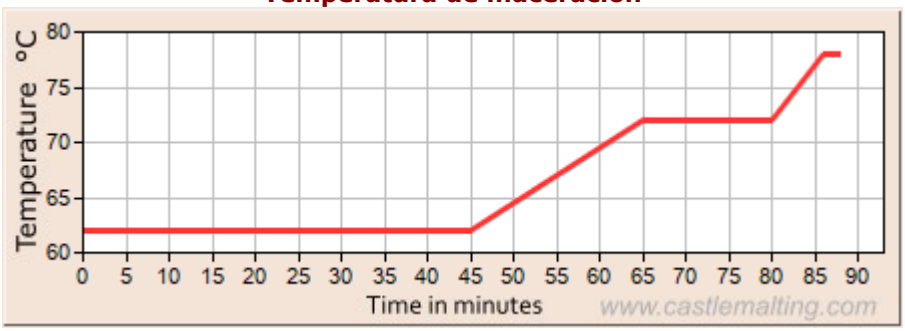
CONSEJO DEL CERVECERO
Refiera esta cerveza en la botella usando SafAle F-2 para carbonatar la cerveza y hacerla más compleja.

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% / 24.0 kg
Château Cara Blond®	10% / 3.0 kg
Château Cara Clair®	5% / 1.5 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 kg
LÚPULOS	
Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 g
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 g
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 g
LEVADURAS	
SafAle BE-256	70 g
AZÚCAR	
Candy Sugar Blanco	0.5 kg

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg

Maceración a 62°C

Descansar 45min a 62°C Subir a 72°C a 0.5°C / min

Descanse 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 75min.

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

Adición de lúpulo 2: Después de 20min agregue Perle, Cascade, Mosaic y el azúcar Candy Blanco.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	18.5°P	Eficiencia	80%

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 25°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	2.2°P

Step 4: Cold Aging and Packaging
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