



CERVEZA TRIPLE BLOND



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 de cerveza

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

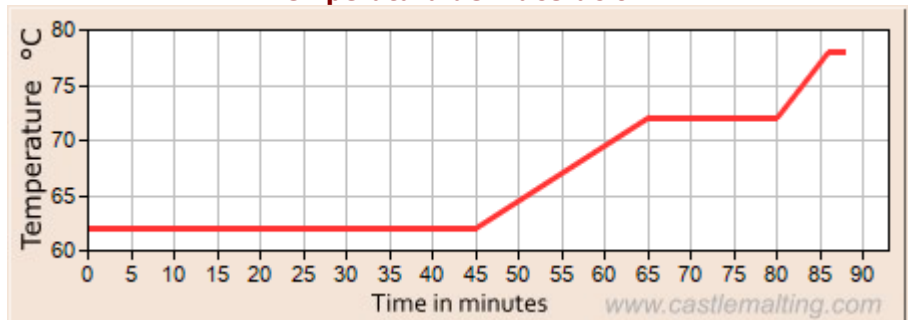
SafAle BE-256	70 g
---------------	------



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

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