Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA BELGA DE TRIGO

Receta de cerveza



ABV 5.5%	Color 8 EBC	Amargura 28 IBU

Descripción
La cerveza de trigo belga se considera tradicionalmente una bebida de verano. Se suele consumir como aperitivo con una rodaja de naranja o limón.

Servicio:
Vaso: Cáliz de cerveza de pinta

Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO
Para una mejor filtración, agregue 1-2% de cascarilla de arroz.

Para promover un buen aroma a plátano, bajo brea ligeramente (0.5g / L), aireación baja o nula, sin presión de cabeza y fermentar a altas temperaturas (22-26°C).

Para promover un aroma parecido al del clavo, como WB-06 es una cepa de levadura POF +, haga lo contrario. Y para potenciarlo, haz un reposo de ácido ferúlico en el macerado.

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	75% / 14.1 kg
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 kg
LÚPULOS	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 g
LEVADURAS	
SafAle WB-06	70 g
ESPECIAS	
Piel de naranja amarga	100 g
Comino	40 g
Cilantro	30 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg

Maceración a 63°C Descansar 40min a 63°C Subir a 68°C a 1°C / min. Descanse 15min a 68°C y

Subir a 72°C a 1°C / min

Descanse 10min a 72°C y realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min. Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

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

PASO 2: HERVIDO
Hervir durante 90min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 minutos, agregue Magnum.

Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Citra.

Adición de lúpulo 3: Después de 85min agregue Tettnang.

Adición de las especias: Después de 85min añade las especias.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	12.5°P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 20°C y echar la levadura. Fermentar a 20°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 7 días.

Attenuation	82%	FG	2.30°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO Enfriar la cerveza a 0° C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **3 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