Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE ÁMBAR BELGA

Receta de cerveza



ABV 6.5%	Color 22 EBC	Amargura 20 IBU

Descripción
Debido a la combinación de maltas Château Munich Light y Château Abbey, esta cerveza especial tiene una rica calidez típica del vino y una frescura única típica de la cerveza.

Servicio:
Vidrio: Vaso de pinta americano

Temperatura: 4-8°C

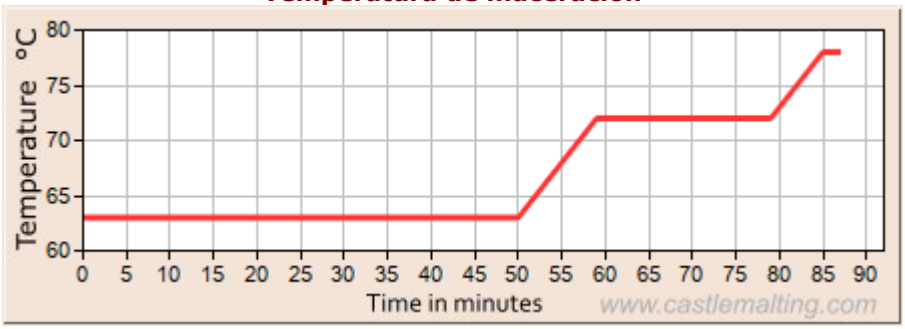
CONSEJO DEL CERVECERO
Mantenga la tasa de lanzamiento de levadura alta a 0,75 a 0,8 g / L para una fermentación más limpia.

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	60% / 13.5 kg
Château Munich Light®	30% / 6.7 kg
Château Abbey®	6% / 1.3 kg
Château Cara Ruby®	4% / 0.9 kg
LÚPULOS	
Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g
LEVADURAS	
SafAle S-33	80 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 50min 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

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 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue 90g de Saaz y 70g de Hallertau Mittelfruh.

Adición de lúpulo 2: Después de 55min agregue 90g de Saaz y 70g de Hallertau Mittelfruh.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	14.5°P	Eficiencia	85%

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 20°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	81%	FG	2.80°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 **2.6 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