Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA

Receta de cerveza



ABV 6.5%	Color 26 EBC	Amargura 25 IBU

Descripción:
Increíble cerveza rubia belga inspirada en la icónica Leffe Blond. Esta cerveza tiene hermosos colores que atraen la vista, un sabor a malta suave y sutil, y un aroma complejo único proporcionado por el equilibrio de aromas de levadura belga, lúpulos de hierbas y especias.

Servicio: Vaso: Cáliz de pinta de cerveza Temperatura: 4-7°C

CONSEJO DEL CERVECERO
Sugerimos referir esta cerveza en botella usando SafAle F-2 para carbonatación. Esto puede ayudarlo a extender la vida útil y evitar la oxidación.

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% / 17.6 kg
Château Melano	15% / 3.3 kg
Château Biscuit	5% / 1.1 kg
LÚPULOS	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 g
LEVADURAS	
SafAle T-58	65 g / hl
ESPECIAS	
Cilantro	100 gr

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 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 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue 150 de H. Tradition.

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue 50g de H. Tradition y 70g de Saaz.

Adición de las especias: Después de 55min añade 100g de Cilantro.

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 18°C y echar la levadura. Fermentar a 18°C durante 2

días y luego subir a 22°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	82%	FG	2.50°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 **2.8 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