Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE ABADÍA OSCURA

Receta de cerveza



RECETA PARA 100L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	34% / 10.1 kg
Château Pale Ale®	34% / 10.1 kg
Château Cara Blond®	15% / 4.4 kg
Château Crystal®	15% / 4.4 kg
Château Chocolat	2% / 0.6 kg
LÚPULOS	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 g
LEVADURAS	
SafAle BE-256	80 g

ABV 8.5%	Color 75 EBC	Amargura 28 IBU

Descripción
Una cerveza de carácter con un rico sabor a malta y un amargor bien equilibrado. Deja un regusto sutil a madera quemada.

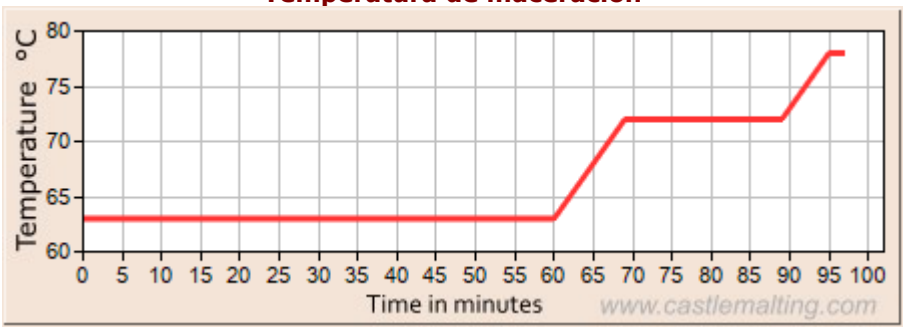
Servicio:
Vidrio: Tulip

Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO
Para obtener más notas tostadas / chocolate, puede agregar hasta un 5% de Chateau Chocolat.

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

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.5 L/kg

Maceración a 63°C

Descansar 60min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 20min a 72°Crealice 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 H. Tradition.

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

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	17.5°P	Eficiencia	80%

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 21°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	85%	FG	2.60°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 **2.7 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