



### CERVEZA BELGA DE NAVIDAD



### Receta de cerveza

#### RECETA PARA 100L

##### MALTA

Château Pilsen 2RS	56% / 16.4 kg
Château Munich	20% / 5.8 kg
Château Crystal®	12% / 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% / 3.5 kg

##### LÚPULOS

Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 g

##### LEVADURAS

SafAle T-58	80 g
-------------	------

##### AZÚCARES

Dark Candy Sugar	500 g
------------------	-------

ABV 8.5%

Color 75 EBC

Amargura 28 IBU

#### Descripción

Cerveza Belga de Navidad de rica espuma cremosa, sabor ligeramente picante y agradable aroma.

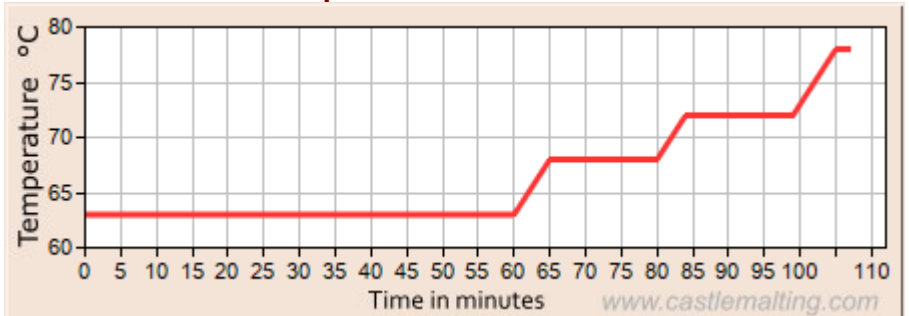
#### Servicio:

Vidrio: vidrio alto  
Temperatura: 4-8°C

#### CONSEJO DEL CERVECERO

Para la referenciación en botella, utilice la misma levadura SafAle T-58.

#### 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 68°C a 1°C / min. Descanse 15min a 68°C
- Subir a 72°C a 1°C / min.
- Descanse 15min 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 Admiral.
- Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Brewers Gold y Perle.
- Adición de los azúcares: Después de 75min añada el azúcar Candy Dark. Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	18.5°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 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	80%	FG	3.60°P
------------	-----	----	--------

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

#### **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

---

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