Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA BELGA DE NAVIDAD

Receta de cerveza



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

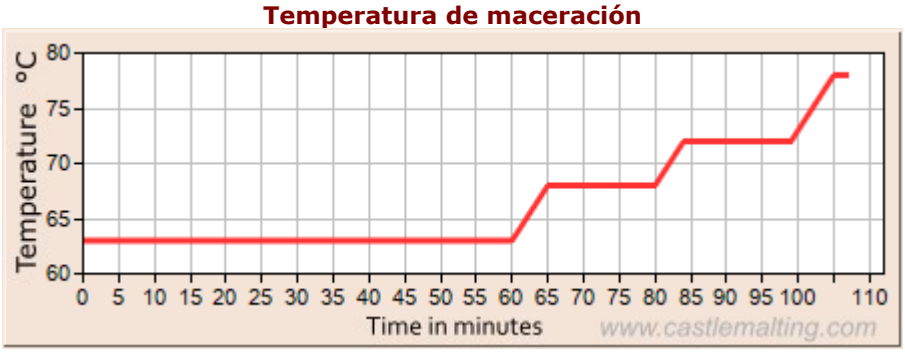
CONSEJO DEL CERVECERO
Para la referenciación en botella, utilice la misma levadura SafAle T-58.

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	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

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 añade el azúcar Candy Dark.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap.		Tamaño					

Total	9.0%	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

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