



# CERVEZA BELGA ROJA DE MALTA PURA



## Receta de cerveza

### RECETA PARA 100L

#### MALTA

Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.2 kg

#### LÚPULOS

Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU / 170 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g

#### LEVADURAS

SafAle US-05	80 g
--------------	------

ABC 6.5%

Color 42 EBC

Amargura 25 IBU

#### Descripción:

Cerveza con sabor dulce y ligeramente lupulado a té. Sabores redondos y equilibrados y un agradable carácter a malta con un final ligeramente seco.

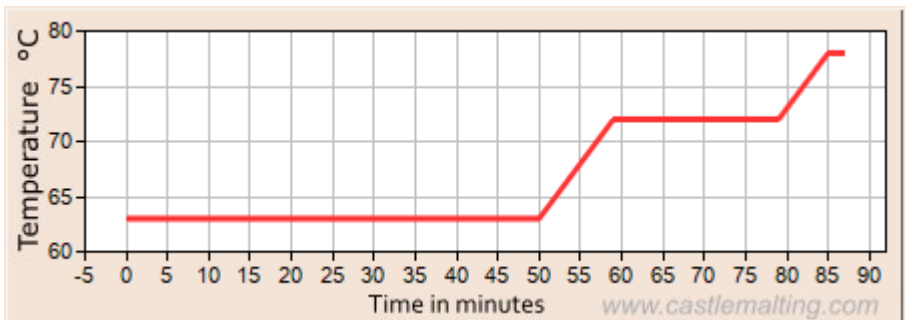
#### Servicio:

Vidrio: Vaso cáliz con tallo  
Temperatura: 4-8°C

#### CONSEJO DEL CERVECERO

Puede agregar 1-2% de malta Château Black para darle un toque agradable de carácter tostado.

#### 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 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 Hallertau Mittelfruh.

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue Saaz.

Adición de lúpulo 3: Después de 55min agregue Mandarina Bavaria. 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

2.65°P

#### PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

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

Enfriar la cerveza a  $-1^{\circ}\text{C}$  durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.6 volúmenes de CO<sub>2</sub>**. 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