Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA BELGA ROJA DE MALTA PURA

Receta de cerveza



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

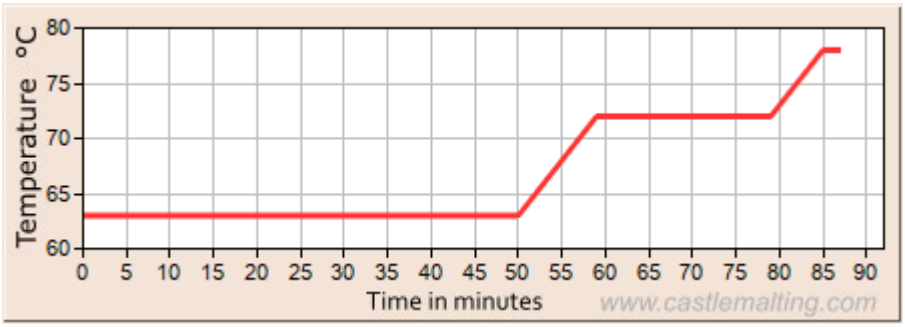
CONSEJO DEL CERVECERO
Puede agregar 1-2% de malta Château Black para darle un toque agradable de carácter tostado.

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	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

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

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.6 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