



CERVEJA BELGA STOUT



Receta de cerveza

RECETA PARA 100L

MALTA

| | |
|--------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS | 80% / 18.3 kg |
| Château Cara Gold® | 6% / 1.4 kg |
| Château Chocolat | 10% / 2.4 kg |
| Château Black | 2% / 0.5 kg |
| Château Special B® | 1% / 0.3 kg |

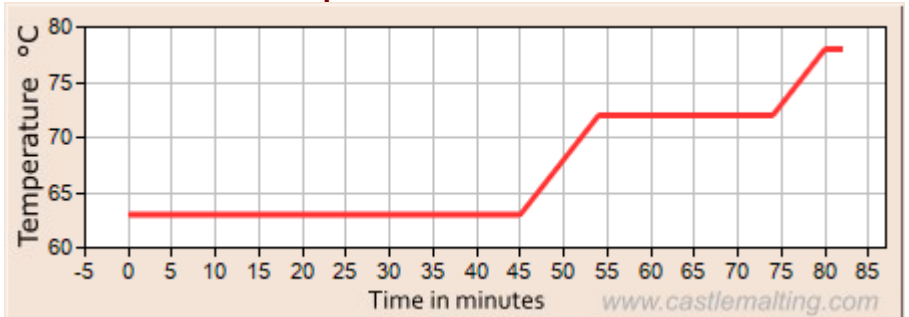
LÚPULOS

| | |
|----------------|-------|
| Saaz (3.5% aa) | 450 g |
|----------------|-------|

LEVADURAS

| | |
|-------------|------|
| SafAle S-33 | 70 g |
|-------------|------|

Temperatura de maceración



| | | |
|----------|---------------|-----------------|
| ABV 6.5% | Color 100 EBC | Amargura 25 IBU |
|----------|---------------|-----------------|

Descripción:

Esta Stout de estilo belga tiene grandes sabores a malta tostada. Experiencia compleja con regusto a chocolate y café en capas sobre las frutas oscuras ligeramente ácidas que las levaduras belgas pueden producir con creces. En resumen, es delicioso.

Servicio:

Vidrio: Tulip
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para potenciar los aromas de levadura, puede agregar 0,8 g / L y fermentar 2°C más.

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

| | | | |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Proporción de mezcla | 2.7 L/kg |
|----|-----|----------------------|----------|

Maceración a 63°C

Descansar 45min 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 220g de Saaz (20IBU)

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue 230g de Saaz (5IBU). Torbellino para eliminar el bache.

| | | | | | | | |
|-------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap. Total | 6.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 14.7°P | Eficiencia | 85% |
|-------------|------|-----------------|------|----|--------|------------|-----|

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 20°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 | 3.00°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 **2.5 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

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

Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique
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