Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE RUBIA DE CENTENO BELGA

Receta de cerveza



ABV 8.5%	Color 11 EBC	Amargura 25 EBU

Descripción
De color amarillo pálido a dorado, con una espuma blanca bien construida. El amargor tiende a ser moderado, para permitir que las características del centeno, a menudo especiadas y agrias, se recuperen.

Servicio:
Vidrio: Tulip

Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO
El centeno aporta un sabor picante y crujiente único a la cerveza, puedes jugar con el porcentaje del mismo en la factura del grano. Pero no agregue más del 30%.

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	70% / 18.8 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 kg
Château Rye	20% / 5.4 kg
LÚPULOS	
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 g
LEVADURAS	
SafAle BE-256	70 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 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 75min.

Adición de lúpulo 1: Después de 15 minutos, agregue Perle y Cascade.

Adición de lúpulo 2: Después de 60min agregue Saaz.

Adición de lúpulo 3: Después de 70min agregue Amarillo.

Torbellino para eliminar el bache

Evap. Total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	17.5°P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN Enfriar el mosto a 22°C y echar la levadura. Fermentar a 22°C durante 2 días y luego subir a 25°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 10 días.

Atenuación	86%	FG	2.45°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