



CERVEZA RUBIA DE VERANO



Graduación
alcohólica
6.0%

Color
8 EBC

Amargor
25 IBU

Descripción:

Cerveza dulce para saciar la sed. Amargor moderado con aromas de naranja, maracuyá y plátano.

Servicio:

Copa: Copa tulipa
Temperatura: 4 - 8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Fermente esta cerveza en botella usando SafAle F-2 para carbonatar y hacerla más compleja.

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 de cerveza

RECETA POR 100 L



MALTA

| | |
|----------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS | 89% / 17.4 kg |
| Château Wheat Blanc® | 6% / 1.1 kg |
| Château Cara Clair® | 6% / 1.1 kg |



LÚPULO

| | |
|------------------------|-----------------|
| First Gold (8.0% aa) | 17.5 IBU / 80 g |
| Cascade (6.0% aa) | 2.5 IBU / 80 g |
| Motueka (7.5% aa) | 2.5 IBU / 60 g |
| Sorachi Ace (13.0% aa) | 2.5 IBU / 40 g |



LEVADURA

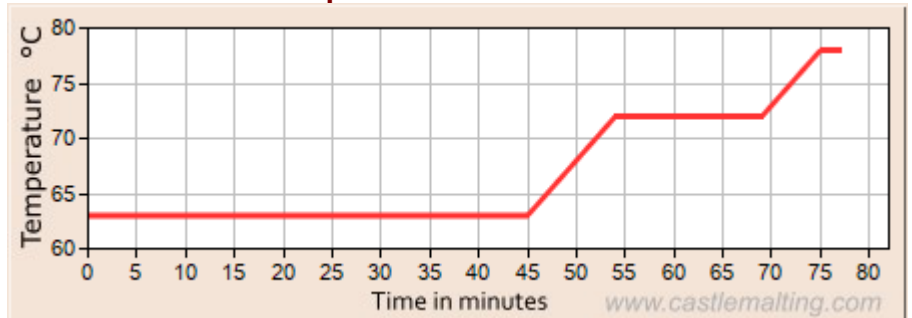
| | |
|---------------|------|
| SafAle BE-134 | 60 g |
|---------------|------|



ESPECIAS

| | |
|----------------------------|------|
| Cáscaras de naranja amarga | 40 g |
| Comino | 10 g |

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga el perfil a continuación:

| | | | |
|----|-----|-----------|----------|
| pH | 5.3 | Mix Ratio | 2.7 L/kg |
|----|-----|-----------|----------|

Macere a 63 °C
 Deje reposar 45 min a 63 °C
 Aumente a 72 °C con 1 °C/min
 Deje reposar 15 min a 72 °C y haga el **Test del yodo**
 Aumente a 78 °C con 1 °C/min
 Deje reposar 2 min a 78 °C **para triturar**
 Una vez se haya triturado, filtre y rocíe con agua a 78 °C

PASO 2: EBULLICIÓN

Hierva durante 60 min.
 Adición de lúpulo 1: después de 10 min, agregue First Gold.
 Adición de lúpulo 2: después de 55 min, agregue Cascade, Motueka y Sorachi Ace.
 Adición de especias: al final de la ebullición, agregue las cáscaras de naranja amarga y el comino.
 Remueva para quitar la turba.

| | | | | | | | |
|-------------------|------|-----------------|------|----|------|------------|-----|
| Evaporación total | 6.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 13°P | Eficiencia | 85% |
|-------------------|------|-----------------|------|----|------|------------|-----|

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 22 °C y eche la levadura.
 Fermente a 22 °C durante 2 días y luego suba a 24 °C. Una vez finalizada la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8 °C y deje reposar durante 1 día y luego retire la levadura. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 7 días.

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejezca la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **2,6 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

*Para la fermentación en botella, agregue 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