Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

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.

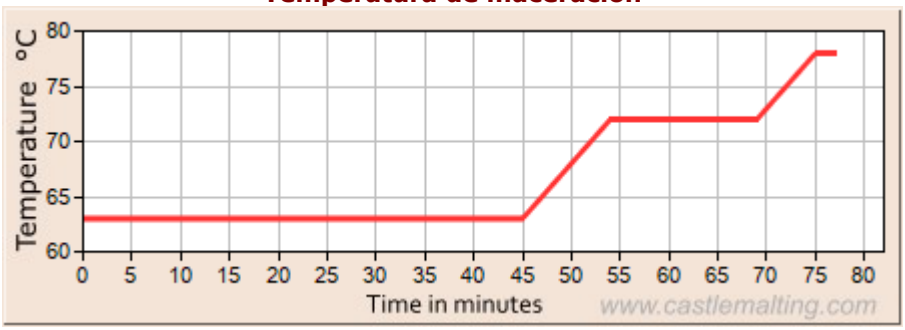
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las 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.

Atenuación	86%	FG	1.80°P

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.