Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

MARRÓN AHUMADA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6.0%	Color 60 EBC	Amargor 28 IBU

Descripción:
Esta cerveza es de color marrón con toques de malta, caramelo, pan horneado y notas amaderadas ahumadas.

Servicio:
Copa: Copa de cristal

Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Fermente esta cerveza en botella usando SafAle BE-256 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 POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	48% / 9.7 kg
Château Pale Ale®	15% / 3 kg
Château Munich	10% / 2 kg
Château Cara Gold®	20% / 4.1 kg
Château Chocolat	2% / 0.4 kg
Château Peated	5% / 1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
LEVADURA	
SafAle BE-256	70 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg

Macere a 62 °C

Deje reposar 45 min a 62 °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 Magnum.

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue Tettnang.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	13.0° P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
Enfríe el mosto a 16 °C y eche la levadura.

Fermente a 16 °C durante 2 días y luego suba a 20 °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 10 días.

Atenuación	85%	FG	2.00°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.