Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA 4 CEREALES

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 8.5%	Colour 12 EBC	Amargor 25 IBU

Descripción:
Una cerveza amarga suave con un amargor posterior corto y agradable. Una nota ácida hace que la cerveza sacie la sed revelando un regusto cálido. Esta cerveza confiere un aroma a malta, así como aromas de cereales, pan horneado y galletas. El sabor es afrutado, floral e incluso ligeramente herbal.

Servicio:
Copa: Copa de cristal

Temperatura: 4 - 8 °C

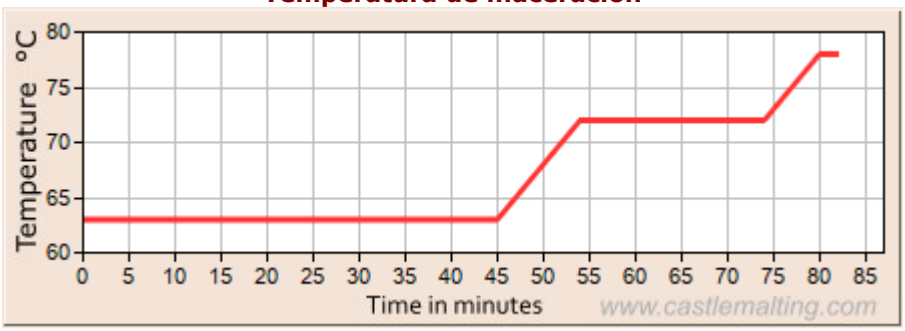
CONSEJO DEL CERVECERO
Juegue con los porcentajes de las diferentes maltas para influir en el sabor de la cerveza terminada.

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	60% / 17 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 kg
Château Spelt Malt	20% / 5.7 kg
Château Oat Malt	10% / 2.8 kg
LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 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	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 20 min a 72 °C y haga el **Test del yodo**

Aumente a 78 °C con 1 °C/min

Una vez se haya triturado, filtre y rocíe con agua a 78 °C

PASO 2: EBULLICIÓN
Hierva durante 75 min.

Adición de lúpulo 1: después de 15 min, agregue Perle.

Adición de lúpulo 2: después de 65 min, agregue Cascade, Saaz y Aramis.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	17.0° P	Eficiencia	80%

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 25 °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 12 °C y deje reposar durante 2 días. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 7 días.

Atenuación	88%	FG	2.0°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 2,5 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.