



CERVEZA 4 CEREALES



Receta de cerveza

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
---------------	------

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

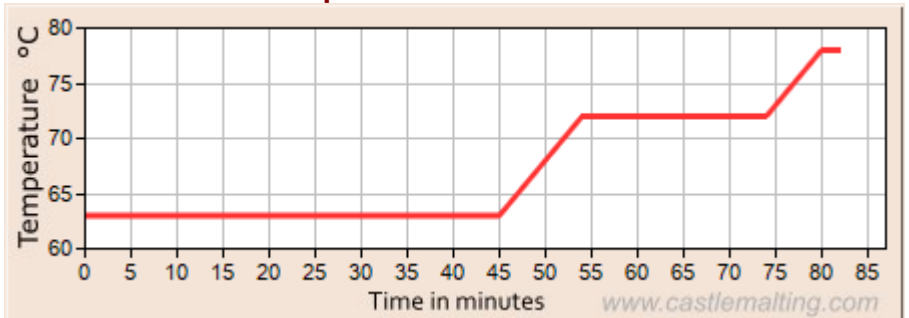
CONSEJO DEL CERVECERO

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

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.

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