Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE FRUTAS

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 5.5%	Color 32 EBC	Amargor 22 IBU

Descripción:
Un maridaje armonioso de fruta y cerveza. Las frutas añaden una complejidad extra a la cerveza, pero no son tan prominentes como para desequilibrar la presentación resultante.

Servicio:
Copa: Copa tulipa

Temperatura: 4-6 °C

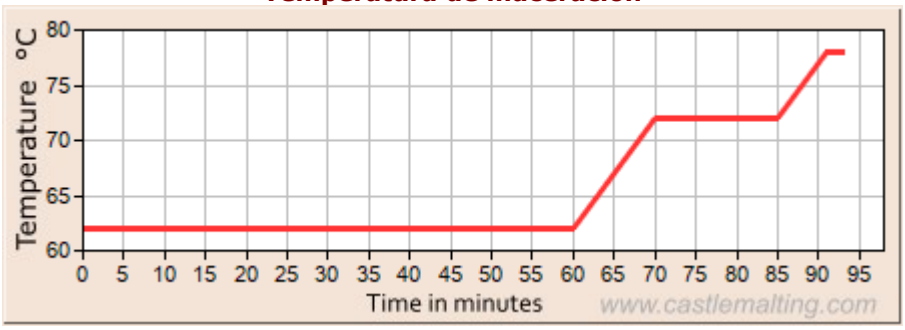
CONSEJO DEL CERVECERO
Agregue solo un tipo de zumo concentrado o, para hacerlo aún más complejo, puedes mezclarlos todos antes de agregarlos al fermentador.

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	70% / 13.6 kg
Château Melano	25% / 4.9 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.0 kg
LÚPULO	
El Dorado (15.0% aa)	85 g
LEVADURA	
SafAle T-58	65 g
ZUMO CONCENTRADO DE FRUTAS*	
Fresa, frambuesa, cereza y arándano	5 l

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 60 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 50 g de El Dorado (18,7 IBU).

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue 35 g de El Dorado (3,3 IBU).

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	12.5° P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
Enfríe el mosto a 15 °C y eche la levadura.

Fermente a 15 °C durante 2 días y luego suba a 20 °C. **Cuando haya alcanzado los 20 °C añadir el zumo de frutas.** 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	80%	FG	2.50°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.