Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

IMPERIAL STOUT

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6.5%	Color 110 EBC	Amargor 28 IBU

Descripción:
De color extremadamente oscuro con aromas y sabores a malta, chocolate, tostado profundo con toques de frutos negros (pasas e higos). El amargor de esta cerveza es bajo a moderado.

Servicio:
Vaso: Vaso de pinta

Temperatura: 4-8 °C

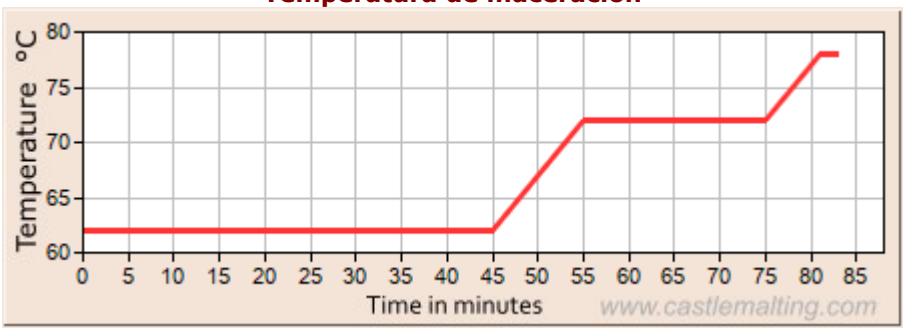
CONSEJO DEL CERVECERO
Para añadir más notas tostadas a la cerveza, puede agregar hasta un 8 % de Roasted Barley.

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% / 13.7 kg
Château Cara Ruby®	10% / 2.3 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.5 kg
Château Chocolat	8% / 1.8 kg
Château Abbey	20% / 4.6 kg
LÚPULO	
East Kent Golding (5.0% aa)	290 g
LEVADURA	
SafAle S-04	65 g
AZÚCAR	
Azúcar moreno (Cassonade)	500 g

Temperatura de maceración



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

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.8 L/kg

Macere a 62 °C

Deje reposar 45 min a 62 °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

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 190 g de East Kent Goldings.

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue 100 g de East Kent Goldings.

Adición de azúcar: después de 50 min, agregue el azúcar moreno.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	15.0° 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 18 °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	77%	FG	3.40°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 2,4 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.