Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA NEGRA BELGA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 8.5%	Color 100 EBC	Amargor 30 IBU

Descripción:
Una cerveza belga oscura, compleja y muy fuerte con una deliciosa riqueza de malta. Café intenso, corteza de pan tostado y notas de malta tostada. De color negro con cabeza de color tostado claro persistente.

Servicio:
Copa: Copa de cáliz

Temperatura: 4-6 °C

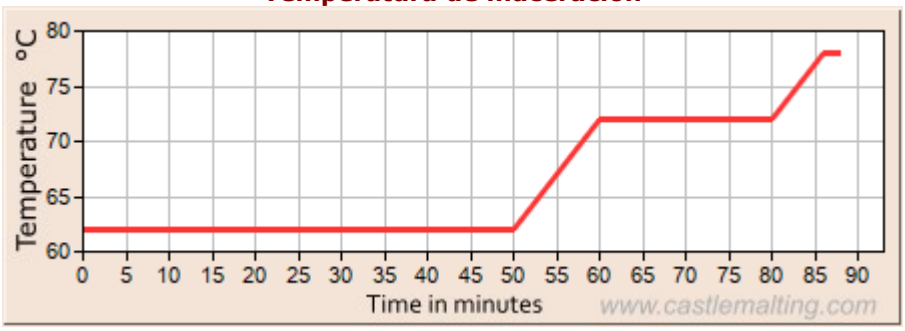
CONSEJO DEL CERVECERO
Sugiero refermentar esta cerveza en botella usando la misma SafAle BE-256 para mayor complejidad.

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 PARA 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	61% / 17.7 kg
Château Black of Black	16% / 4.7 kg
Château Cara Gold	10% / 2.9 kg
Château Wheat Chocolate	12% / 3.5 kg
LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	200 g
Cascade (6.0% aa)	150 g
LEVADURA	
SafAle BE-256	65 g
AZÚCAR	
Azúcar de caramelo oscuro	500 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Macerar y seguir la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.5 L/kg

Macerar a 62 °C

Dejar reposar 50 min a 62 °C

Aumentar a 72 °C a 1 °C/min

Dejar reposar 20 min a 72 °C y hacer el **Test del yodo**

Aumentar a 78 °C a 1 °C/min

Dejar reposar 2 min a 78 °C **para triturar**

Una vez se haya triturado, filtrar y rociar con agua a 78 °C

PASO 2: EBULLICIÓN
Hervir durante 90 min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 min, agregar 100 g de Perle (21 IBU)

Adición de azúcar: Después de 80 min, agregar azúcar de caramelo oscuro.

Adición de lúpulo 2: Después de 85 min, agregar 100 g de Perle (4,5 IBU) y 150 g de Cascade (4,5 IBU).

Remover para quitar la turba

Evaporación total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	17.5° P	Eficiencia	80%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
Enfriar el mosto a 16 °C y echar la levadura.

Fermentar a 16 °C durante 2 días y luego subir a 20 °C. Una vez que se realiza la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), bajar la temperatura a 8 °C y dejar reposar durante 1 día y luego recoger la levadura. Bajar la temperatura a 2 °C y dejar reposar durante 7 días.

Atenuación	85%	FG	2.60°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO
Envejecer la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO2.** La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfruta!

*Para la refermentación en botella,agregar azúcar para la elaboración y SafAle F-2.