Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ALTBIER DEL NORTE DE ALEMANIA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 4.8%	Color 37 EBC	Amargor 35 IBU

Descripción:
Esta receta es un ejemplo de Altbier tradicional alemana, de color marrón cobrizo, amargor pronunciado equilibrado con fuerte sabor a malta con un agradable toque de notas acarameladas.

Servicio:
Vaso: Vaso Stange

Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Puedes modificar los aromas dulces a caramelo o tostados ajustando el porcentaje de maltas Cara Crystal y negra.

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

RECIPE FOR 100L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	44% / 7.6 kg
Château Vienna®	40% / 6.9 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg
Château Cara Crystal	10% / 1.7 kg
Château Black	1% / 0.2 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	35.0 IBU / 115 g
LEVADURA	
SafAle K-97	65 g

Temperatura de maceración



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

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg

Macerar a 63 °C

Dejar reposar 45 min a 63 °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 60 min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 min, agregar Magnum.

Remover para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	11.2° P	Eficiencia	85%

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 18 °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	80%	FG	2.20°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 2,5 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.