Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

VINO DE CEBADA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 10%	Color 60 EBC	Amargor 50 IBU

Descripción:
Una cerveza fuerte de alta fermentación, con alto grado alcohólico. Se llama vino de cebada porque puede ser tan fuerte como el vino. Pero como está hecha de cebada malteada en lugar de uvas, es, de hecho, una cerveza. Esta cerveza está hecha para ser apreciada en invierno junto a la chimenea. es excelente con el postre.

Servicio:
Vaso: Copa de cristal

Temperatura: 4 - 10 °C

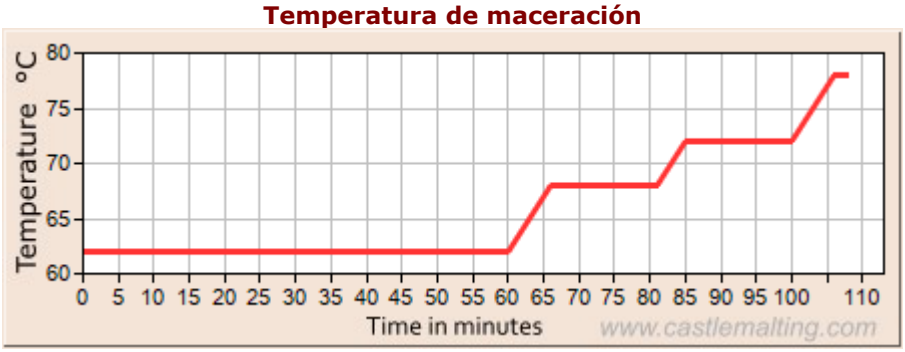
CONSEJO DEL CERVECERO
Cuidado con la eficiencia del equipo para llegar al OG correcto. Si es necesario, usar azúcar de caramelo oscuro para ajustarlo.

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	50% / 17.7 kg
Château Melano	25% / 8.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 kg
Château Abbey®	15% / 5.3 kg
LÚPULO	
Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 g
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 g
LEVADURA	
SafAle S-04	80 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 60 min a 62 °C

Aumentar a 68 °C a 1 °C/min

Dejar reposar 15 min a 68 °C

Aumentar a 72 °C a 1 °C/min

Dejar reposar 15 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 Nugget.

Adición de lúpulo 2: Después de 80 min, agregar Tettnang.

Remover para quitar la turba

Evaporación total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	21.0° 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 18 °C. Una vez que se realiza la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables

eliminados, aproximadamente 10 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 10 días.

Atenuación	82%	FG	3.80°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 **2,4 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.