



CERVEZA MARRÓN BELGA



Receta de cerveza

RECETA PARA 100 L

MALTA

Château Pilsen 2RS	50% / 11.3 kg
Château Munich Light®	30% / 6.8 kg
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 kg
Château Crystal®	3% / 0.7 kg
Château Chocolat	3% / 0.7 kg

LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 g

LEVADURA

SafAle T-58	80 g
-------------	------

AZÚCAR

Azúcar de caramelo moreno	500 g
---------------------------	-------

Graduación alcohólica 6.5%	Color 58 EBC	Amargor 25 IBU
----------------------------	--------------	----------------

Descripción:

Una cerveza con un rico sabor a malta dulce y un sabor bien equilibrado. Deja un sutil regusto a chocolate.

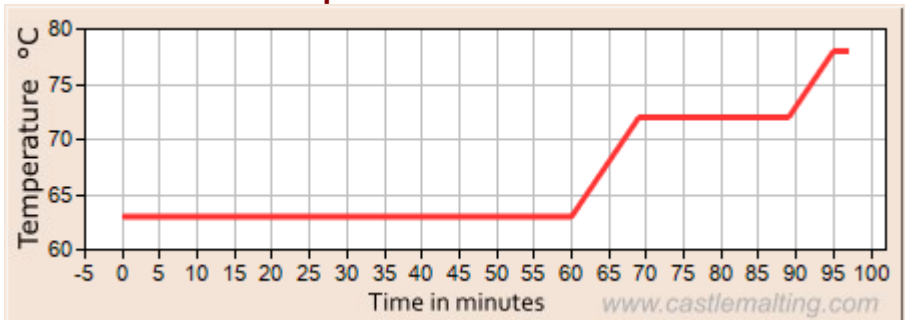
Servicio:

Copa: Copa tulipa
Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para una fermentación más limpia, mantener alta la tasa de inoculación de la levadura 0,75 – 0,8 g/l

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN

Macerar y seguir la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

- Macerar a 63 °C
- Dejar reposar 60 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.
- Adición de lúpulo 2: Después de 55 min, agregar Perle.
- Adición de azúcar: Después de 50 min, agregar azúcar de caramelo moreno.
- Remover para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	15.0°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 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	77%	FG	3.40°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

- Envejecer la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, eliminar la levadura

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

residual y el carbonato hasta **2,7 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica
Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB