Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA MARRÓN BELGA

Receta de cerveza



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

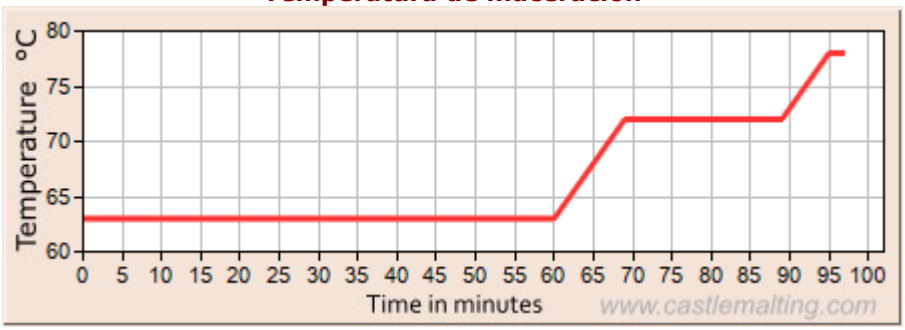
CONSEJO DEL CERVECERO
Para una fermentación más limpia, mantener alta la tasa de inoculación de la levadura 0,75 – 0,8 g/l

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% / 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

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 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.