



CERVEZA BELGA DE MARZO

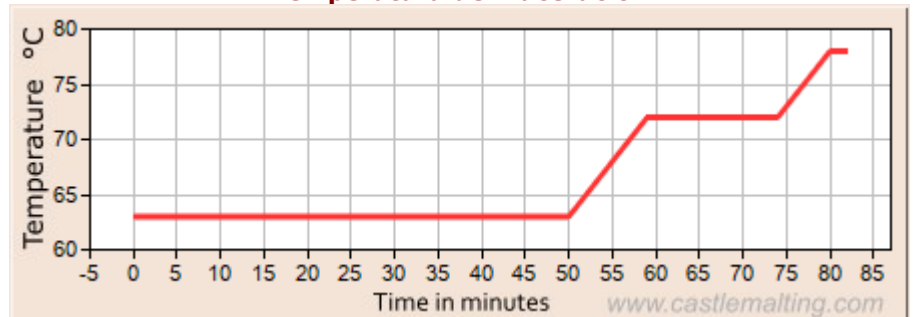


Receta de cerveza

RECETA PARA 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	65% / 13 kg
Château Cara Ruby®	30% / 6 kg
Château Biscuit®	5% / 1.1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	15.5 IBU / 50 g
Hallertau Blanc (10.5% aa)	2.5 IBU / 40 g
LEVADURA	
SafAle S-33	70 g

Temperatura de maceración



Graduación
alcohólica
5.5%

Color 26
EBC

Amargor 18
IBU

Descripción:

La March Beer (Bière de Mars o Spring Beer) es la primera cerveza del año. Elaborada a partir de cosechas frescas de maltas y lúpulos, tiene un sabor suave y afrutado con aromas florales y afrutados con notas sutiles de malta tostada y caramelizada. Esta cerveza tiene un amargor elegante y bien equilibrado.

Servicio:

Vaso: Vaso alto
Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Mantener el nivel de carbonatación bajo (vol. 2,4-2,6) para aumentar el agradable sabor a malta.

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

PASO 1: MACERACIÓN

Macerar y seguir la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Macerar a 63 °C

Dejar reposar 50 min a 63 °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 60 min.

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

Adición de lúpulo 2: Después de 50 min, agregar Hallertau Blanc.

Remover para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	13.0°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	78%	FG	2.80°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 **2,5 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfruta!