Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA BELGA DE MARZO

Receta de cerveza



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

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



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!

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