Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBÍ BELGA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6.5%	Color 37 EBC	Amargor 25 IBU

Descripción:
Esta cerveza roja belga vierte y presenta un profundo aroma de malta caramelizada. Esta cerveza tiene sabores bien redondeados y un agradable carácter a malta caramelizada.

Servicio:
Vaso: Copa de cristal

Temperatura: 4-8 °C

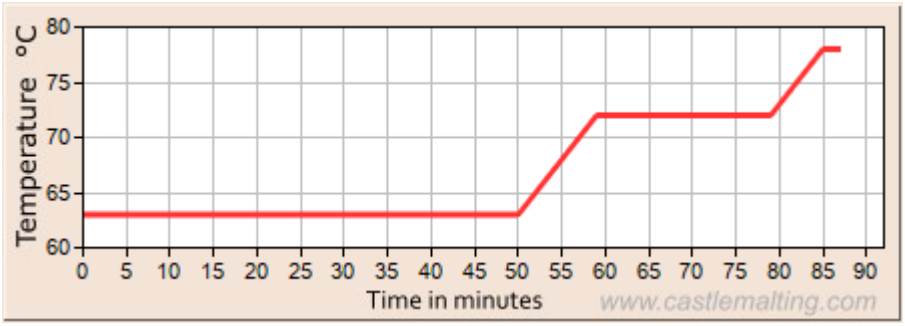
CONSEJO DEL CERVECERO
Para hacerla más compleja se pueden añadir 500 g de azúcar Cassonade 10 min antes de que acabe el hervor y refermentar en la botella con SafAle BE-256.

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 POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	66% / 14.4 kg
Château Melano	21% / 4.7 kg
Château Munich	9% / 1.9 kg
Château Cara Gold®	4% / 0.9 kg
LÚPULO	
Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 g
LEVADURA	
SafAle BE-256	80 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg

Macere a 63 °C

Deje reposar 50 min a 63 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 20 min a 72 °C y haga el **Test del yodo**

Aumente a 78 °C con 1 °C/min

Deje reposar 2 min a 78 °C **para triturar**

Una vez se haya triturado, filtre y rocíe con agua a 78 °C

PASO 2: EBULLICIÓN
Hierva durante 60 min.

Adición de lúpulo 1: después de 10 min, agregue Saaz.

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue Hallertau Mittelfruh.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	14°P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
Enfríe el mosto a 16 °C y eche la levadura.

Fermente a 16 °C durante 2 días y luego suba a 21 °C. Una vez finalizada la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8 °C y deje

reposar durante 1 día y luego retire la levadura. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 7 días.

Atenuación	83%	FG	2.35°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejezca la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta 2,6 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

*Para la fermentación en botella, agregue azúcar de infusión SafAle F-2.