Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

IPA AL ESTILO BELGA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6.5%	Color 19 EBC	Amargor 40 IBU

Descripción:
La respuesta perfecta para los entusiastas que quieren el carácter lupulado de una IPA combinado con el carácter complejo, afrutado y especiado de las fuertes Pale Ales belgas.

Servicio:
Vaso: Vaso de pinta

Temperatura: 4-8 °C

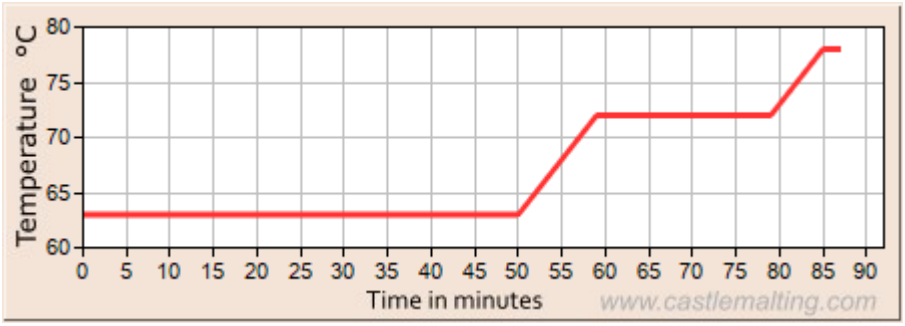
CONSEJO DEL CERVECERO
Use solo lúpulos frescos que se mantuvieron en buenas condiciones de almacenamiento.

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

RECIPE FOR 100L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	61% / 13.8 kg
Château Munich Light®	31% / 6.9 kg
Château Abbey®	8% / 1.8 kg
LÚPULO	
Fuggles (4.5% aa)	28.8 IBU / 250 g
East Kent Goldings (5.0% aa)	6.0 IBU / 200 g
Willamette (5.0% aa)	5.2 IBU / 200 g
LEVADURA	
SafAle S-04	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 50 min, agregue Fuggles.

Adición de lúpulo 2: después de 10 min, agregue EKG.

Adición de lúpulo 3: después de 5 min, agregue Willamette.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	14.6° P	Eficiencia	85%

Step 3: Fermentation and Maturation
Cool down the wort to 18°C and pitch the yeast.

Ferment at 18°C for 2 days then rise to 20°C. Once the fermentation is

done (FG reached and off-flavors removed – about 7 days), drop the temperature to 8°C and rest for 1 day, and then harvest the yeast. Drop the temperature to 2°C and rest for 7 days.

Atenuación	80%	FG	2.95°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 **2,7 volúmenes de CO2.** La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

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