Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA BELGA STOUT DE TRIGO

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6.5%	Color 100 EBC	Amargor 30 IBU

Descripción:
Esta Stout belga de trigo tiene grandes sabores tostados que recuerdan al café en capas sobre las frutas oscuras ligeramente ácidas. Es una cerveza de calidad equilibrada con una sensación suave en boca.

Servicio:
Vaso: Vaso de pinta inglés

Temperatura: 4-8 °C

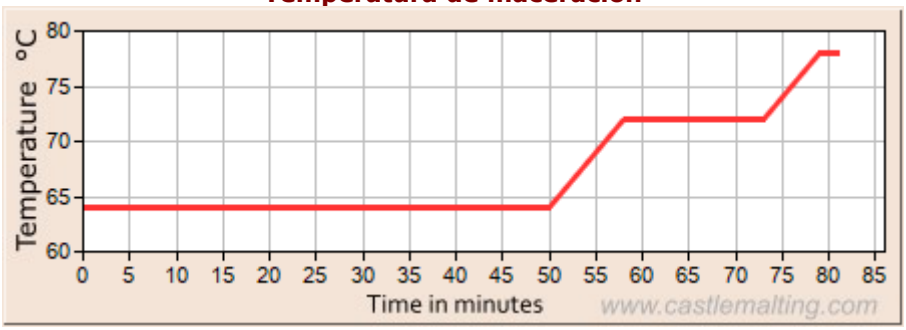
CONSEJO DEL CERVECERO
Mantenga los niveles de carbonatación de medios a bajos para experimentar mejor esas notas achocolatadas y tostadas.

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	69% / 15.5 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 kg
Château Chocolat	10% / 2.3 kg
Château Wheat Black	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	5% / 1 kg
Château Black	3% / 0.6 kg
LÚPULO	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g
LEVADURA	
SafAle S-33	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 64 °C

Deje reposar 50 min a 64 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 15 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 75 min.

Adición de lúpulo 1: después de 15 min, agregue Tettnang.

Adición de lúpulo 2: después de 65 min, agregue Saaz.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	14.5° 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 20 °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	80%	FG	2.85°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 y SafAle F-2.