Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA AMARGA



Graduación alcohólica 4.5%	Color 34 EBC	Amargor 35 IBU

Descripción:
Esta cerveza suave y con cuerpo tiene un sabor que perdura agradablemente en el paladar. Es amarga, sin serlo abrumadoramente debido a un perfecto equilibrio de malta y sutiles lúpulos. Una cerveza refrescante y muy satisfactoria.

Servicio:
Vaso: Pinta americana

Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Para un acabado más seco, se pueden usar velocidades de inoculación más altas (0,65-0,8 g/l)

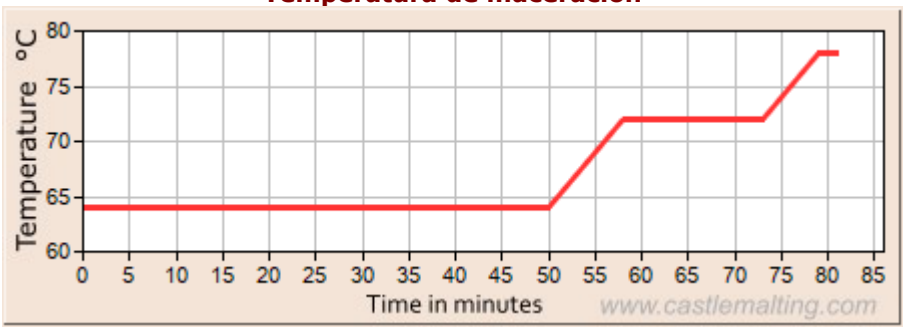
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las 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 de cerveza

RECETA POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	60% / 10.1 kg
Château Melano	25% / 4.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 0.8 kg
Château Munich	10% / 1.7 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 g
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 g
LEVADURA	
SafAle S-04	65 g

Temperatura de maceración



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

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 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 60 min.

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

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue Cascade.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	11.0° P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
Enfríe el mosto a 18 °C y eche la levadura.

Fermente a 18 °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 recoja la levadura. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 7 días.

Atenuación	76%	FG	2.60°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 **2,5 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.