Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA DE CARÁCTER -1

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 7%	Color 27 EBC	Amargor 25 IBU

Descripción:
Una cerveza rubia que tiene mucho carácter a malta y sabores increíbles que te encantarán.

Servicio:
Copa: Copa tulipa

Temperatura: 4-8 °C

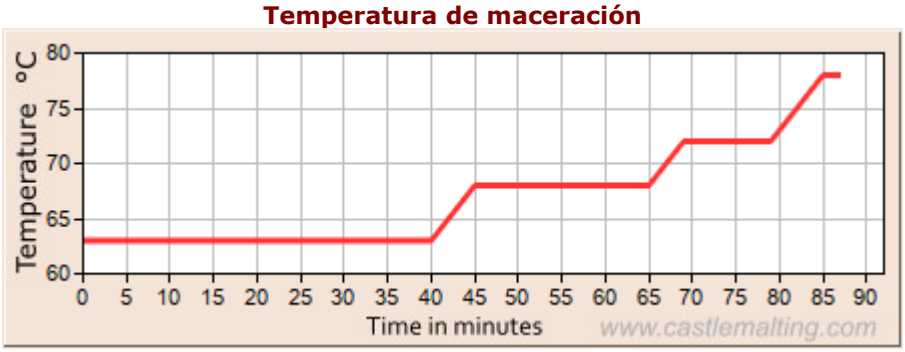
CONSEJO DEL CERVECERO
Se puede explorar el potencial de la levadura en esta receta. Como POF+, esta levadura puede producir aromas a clavo. Así que se puede jugar con la proporción Ester/4-VG.

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	38% / 9.1 kg
Château Pale Ale	38% / 9.1 kg
Château Melano Light	20% / 4.8 kg
Château Cara Blond	4% / 1.0 kg
LÚPULO	
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 g
LEVADURA	
SafAle T-58	80 g

Temperatura de maceración



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

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.5 L/kg

Macere a 63 °C

Deje reposar 40 min a 63 °C

Aumente a 68 °C con 1 °C/min

Deje reposar 20 min a 68 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 10 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 Saaz.

Adición de lúpulo 2: después de 65 min, agregue H Mitterlfruh.

Adición de lúpulo 3: después de 70 min, agregue Cascade.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	15.5° 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 22 °C. Una vez 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 10 días.

Atenuación	82%	FG	2.80°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO
Envejezca la cerveza en frío a 0 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO2.** La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

*Para la fermentación en botella,

agregue azúcar infusión y SafAle F-2.