Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

# CERVEZA RUBIA DE CARÁCTER - 2



| Graduación alcohólica 7% | Color 20 EBC | Amargor 25 IBU |
|---|---|---|

**Descripción:**
Cerveza rubia fuerte y especiada con maltosidad firme y un final cálido.

**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.

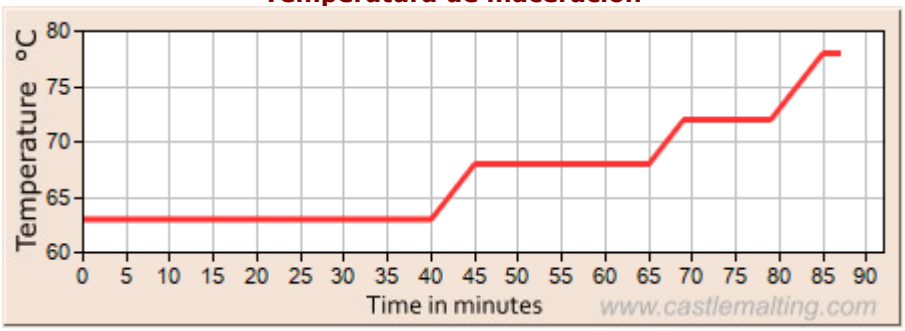
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las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

**RECETA POR 100 L**

| MALTA | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 78% / 18.4 kg |
| Château Munich | 20% / 4.7 kg |
| Château Cara Gold | 2% / 0.5 kg |
| **LÚPULO** | |
| Perle (8.0% aa) | 23 IBU / 100 g |
| Palisade (7.5% aa) | 2 IBU / 50 g |
| **LEVADURA** | |
| SafAle T-58 | 80 g |
| **ESPECIAS** | |
| Canela | 10 g |
| Anís estrellado | 3 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 Perle.

Adición de lúpulo 2: después de 70 min, agregue Palisade

Adición de especias: después de 70 min, agregue canela y anís estrellado.

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 que se realiza 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 -1 °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.