



**CERVEZA DE MESA RUBIA**



|                               |             |                  |
|-------------------------------|-------------|------------------|
| Graduación alcohólica<br>2.0% | Color 4 EBC | Amargor 8<br>IBU |
|-------------------------------|-------------|------------------|

**Descripción:**

La cerveza de mesa rubia vierte un color dorado claro con una cabeza blanca pequeña y un cuerpo medio. Tiene un moderado aroma afrutado y maltosidad con bajo volumen de alcohol.

**Servicio:**

Copa: Copa flauta  
Temperatura: 2-6 °C

**CONSEJO DEL CERVECERO**

Haga mucha atención a la fermentación para que no tenga sabores desagradables debido a la autólisis de la levadura ya que hay azúcares bajos fermentables disponibles en el mosto. Además, mantener el nivel de carbonatación de moderado a bajo para una mejor experiencia.

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.

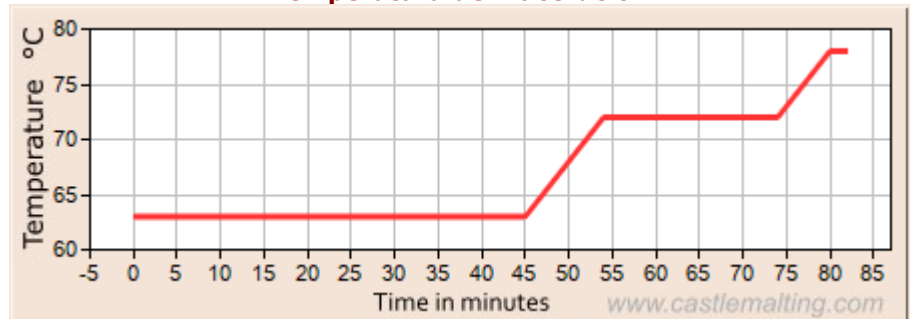
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

**Receta de cerveza**

**RECETA POR 100 L**

| MALTA                     |                |
|---------------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS        | 80% / 6 kg     |
| Château Wheat Blanc       | 13% / 1 kg     |
| Château Oat               | 7% / 0.5 kg    |
| LÚPULO                    |                |
| Magnum (12.0% aa)         | 7.2 IBU / 20 g |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 0.8 IBU / 30 g |
| LEVADURA                  |                |
| SafAle T-58               | 55 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 |
|----|-----|----------------------|----------|

Mash-in at 63°C  
Rest for 45min at 63°C  
Rise to 72°C at 1°C/min  
Rest for 20min at 72°C and do the **Iodine Test**  
Rise to 78°C at 1°C/min  
Rest for 2min at 78°C to **mash out**

Once the mash is done, filter and sparge with water at 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 Styrian Golding.  
Remueva para quitar la turba

|                   |      |                 |      |    |       |            |     |
|-------------------|------|-----------------|------|----|-------|------------|-----|
| Evaporación total | 6.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 5.5°P | Eficiencia | 93% |
|-------------------|------|-----------------|------|----|-------|------------|-----|

**PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN**

Enfríe el mosto a 18 °C y eche la levadura.  
Fermentar a 18 °C. Una vez que se realiza la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), bajar 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 | 71% | FG | 1.60°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 **2,5 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.

