Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE MESA RUBIA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica	Color	Amargor
2.0%	4 EBC	8 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 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.