Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DUBBEL OSCURA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 7%	Color 73 EBC	Amargor 28 IBU

Descripción:
Esta cerveza es rica, oscura y dulce. La cabeza cremosa tiene la fragancia de maltas especiales. El sabor es complejo, afrutado con un final fresco-amargo. Es una cerveza equilibrada con un paso por boca suave y un regusto largo y seco

Servicio:
Copa: Copa tulipa

Temperatura: 4-8 °C

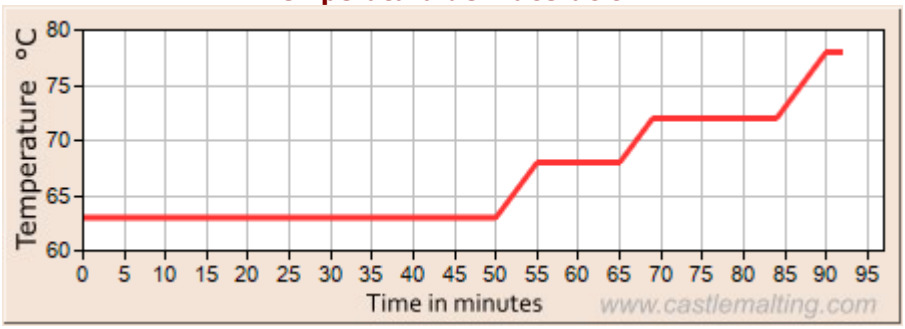
CONSEJO DEL CERVECERO
Sugiero refermentar esta cerveza en botella para mantener su frescura y aportar una mayor complejidad.

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	60% / 13.9 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	18% / 4.2 kg
Château Special Belgium®	18% / 4.2 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g
LEVADURA	
SafAle T-58	80 g
AZÚCAR	
Azúcar de caramelo oscuro	500 g

Temperatura de maceración



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

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg

Macere a 63 °C

Deje reposar 50 min a 63 °C

Aumente a 68 °C con 1 °C/min

Deje reposar 10 min a 68 °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 a 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 55 min, agregue Tettnang.

Adición de azúcar: después de 50 min, agregue azúcar.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	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 finalizad 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 de infusión y SafAle F-2.