



### CERVEZA DUBBEL OSCURA



### Receta de cerveza

#### 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         |

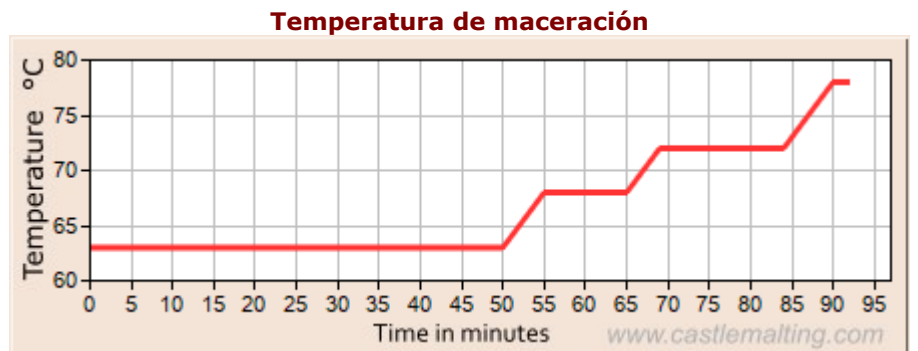
|                          |              |                |
|--------------------------|--------------|----------------|
| Graduación alcohólica 7% | Color 73 EBC | Amargor 28 IBU |
|--------------------------|--------------|----------------|

#### 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

#### 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 finalizada 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.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB