Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA IPA DOBLE

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 7.5%	Color 25 EBC	Amargor 65 IBU

Descripción:
Una IPA lupulada y fuerte con un agradable toque a malta. Fuertemente lupulada pero con un final limpio y seco. Peligrosamente bebible.

Servicio:
Copa: Vaso de pinta

Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Para tener grandes notas de lúpulo, use solo lúpulo fresco almacenado en buenas condiciones.

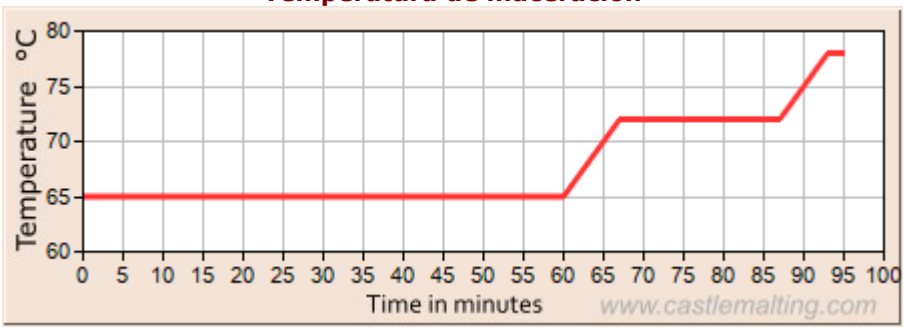
Además, favorezca el sulfato en la proporción de sulfato/cloruro de su agua de preparación.

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	76% / 17.4 kg
Château Munich	10% / 2.3 kg
Château Crystal	4% / 0.9 kg
Château Cara Blond®	10% / 2.3 kg
LÚPULO	
Columbus (16.0% aa)	100 g
Chinook (13.0% aa)	100 g
Centennial (10.5% aa)	100 g
LEVADURA	
SafAle US-05	80 g
AZÚCAR	
Azúcar de maíz	1 kg

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 65 °C

Deje reposar 60 min a 65 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 20 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 40 g de cada lúpulo (45,5 IBU).

Adición de lúpulo 2: después de 45 min, agregue 25 g de cada lúpulo (13,7 IBU)

Adición de lúpulo 3: después de 70 min, agregue 35 g de cada lúpulo (5,9 IBU)

Adición de azúcar: después de 60 min, agregue azúcar.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	15.7°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 7 días.

Atenuación	85%	FG	2.35°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 **2,7 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.