Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

IPA INGLESA

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6.5%	Color 22 EBC	Amargor 50 IBU

Descripción:
Una IPA inglesa lupulada, moderadamente fuerte y muy maltosa.

Servicio:
Copa: Vaso de pinta inglés

Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Para aumentar la dulzura de la malta, se puede usar inoculación (0,5-0,6 g/l).

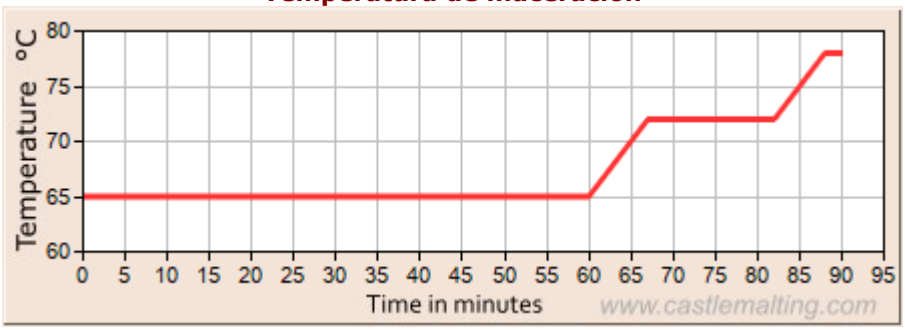
Además, favorezca el cloruro en la proporción de sulfato/cloruro de su agua de preparación.

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 2RP	85% / 18.7 kg
Château Melano	10% / 2.2 kg
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.5 kg
LÚPULO	
Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g
LEVADURA	
SafAle S-04	70 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

Macere a 65 °C

Deje reposar 60 min a 65 °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 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 60 min.

Adición de lúpulo 1: después de 10 min, agregue Goldings.

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue Fuggles y Aramis.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	14.5° P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
Enfríe el mosto a 16 °C y eche la levadura.

Fermente a 16 °C durante 2 días y luego suba a 18 °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	82%	FG	2.60°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 **2,6 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.