Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA LIGERA «FRUTA PROHIBIDA»

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6.5%	Color 40 EBC	Amargor 25 IBU

Description
Una cerveza de estilo belga rica, muy aromática y con un sabor irresistible. Un excelente equilibrio de sabores de malta y levadura acompañado de un aroma especiado y herbal del lúpulo.

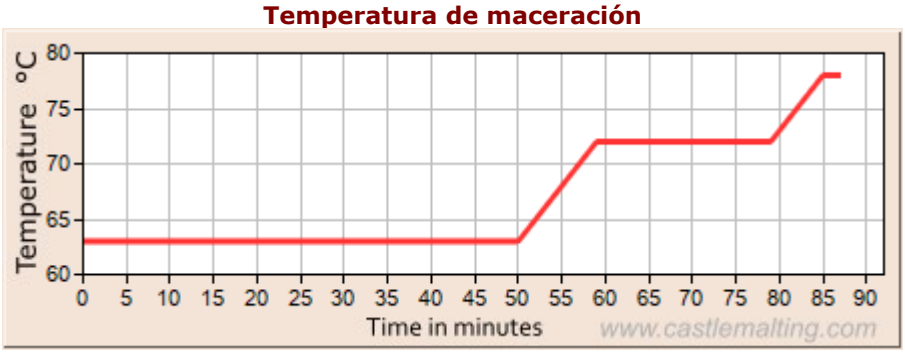
Servicio:
Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
El éxito de esta cerveza radica en el correcto control de las temperaturas de fermentación. Además, se puede jugar con ella para cambiar los aromas que produce esta cepa de levadura.

RECETA POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.3 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g
LEVADURA	
SafAle BE-256	65 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 72 °C con 0,5 °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 60 min.

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

Adición de lúpulo 2: después de 55 min, agregue H Hersbrucker.

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 20 °C y eche la levadura. Fermente a 20 °C durante 2 días y luego suba a 24 °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	83%	FG	2.45°P

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 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