Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

# CERVEZA DE TRIGO ESPECIAL

## Receta de cerveza



| Graduación alcohólica 6% | Color 35 EBC | Amargor 25 IBU |
|---|---|---|

**Descripción:**
Esta cerveza de trigo especial se elabora con una levadura lager. Esta combinación única crea una cerveza refrescante y muy bebible con sutiles aromas de fermentación bien equilibrados con notas herbales y especiadas de lúpulo.

**Servicio:**
Temperatura: 4-8 °C

**CONSEJO DEL CERVECERO**
Para una mejor filtración del mosto, agregue un 2 % de cascarilla de arroz a la mezcla.

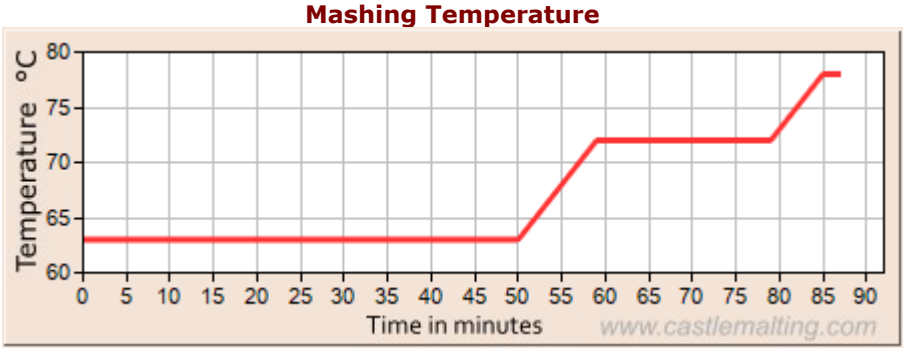
Además, no hay que olvidar que se trata de una levadura lager y las temperaturas de fermentación tienen que ser adecuadas para ella.

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 | 55% / 11.3 kg |
| Château Melano | 22% / 4.5 kg |
| Château Cara Gold | 3% / 0.6 kg |
| Château Wheat Blanc | 10% / 2 kg |
| Château Wheat Munich Light | 10% / 2 kg |
| **LÚPULO** | |
| Perle (8.0% aa) | 20.8 IBU / 100 g |
| Aramis (7% aa) | 4.3 IBU / 100 g |
| **LEVADURA** | |
| SafLager S-189 | 120 g |

**Mashing Temperature**




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

| pH | 5.3 | Proporción de mezcla | 3.0 L/kg |
|---|---|---|---|

Macere a 63 °C

Deje reposar 50 min a 63 °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 Perle.

Adición de lúpulo 2: después de 10 min, agregue Aramis.

Remueva para quitar la turba

| Evaporación total | 7.5% | Tamaño del lote | 100L | OG | 13.5° P | Eficiencia | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN**
Enfríe el mosto a 12 °C y eche la levadura.

Fermente a 12 °C durante 2 días y luego suba a 14 °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 | 2.35°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 **2,8-3,0 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.