Castle Malting ®

*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

# CERVEZA RUBIA PICANTE



| Graduación alcohólica 7% | Color 27 EBC | Amargor 25 IBU |
|---|---|---|

**Descripción:**
Una cerveza especial de intensidad moderada que tiene una sutil complejidad belga, un sabor ligeramente dulce y un final seco. Viste un color ámbar-dorado con una hermosa cabeza blanca. Agradable toque de aromas a canela, clavo y levadura, así como ligeras notas a malta.

**Servicio:**
Copa: Cáliz

Temperatura: 4-8 °C

**CONSEJO DEL CERVECERO**
También se pueden agregar otras especias a esta receta para hacerla aún más compleja.

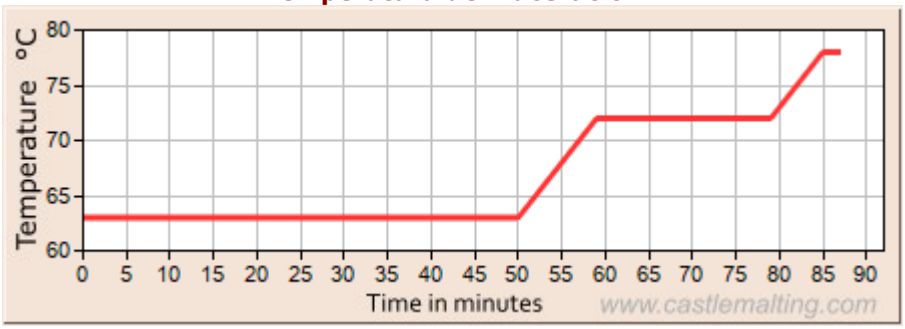
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las 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 de cerveza

**RECETA POR 100 L**

| MALTA | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 80% / 19 kg |
| Château Melano | 15% / 3.6 kg |
| Château Biscuit | 5% / 1.2 kg |
| **LÚPULO** | |
| Goldings (6.0% aa) | 22.5 IBU / 150 g |
| Palisade (7.5% aa) | 2.5 IBU / 50 g |
| **LEVADURA** | |
| SafAle T-58 | 70 g |
| **ESPECIAS** | |
| Canela | 26 g |
| Clavo | 2 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 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 60 min.

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

Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue Palisade.

Adición de especias: después de 55 min, agregue las especias.

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 7 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.