Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA BELGA FUERTE

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 9.0%	Color 22 EBC	Amargor 28 IBU

Descripción:
Una cerveza fuerte, de trago lento, con un carácter agradable, un aroma exquisito y un sabor sublime.

Servicio:
Copa: Copa de cristal

Temperatura: 4-8 °C

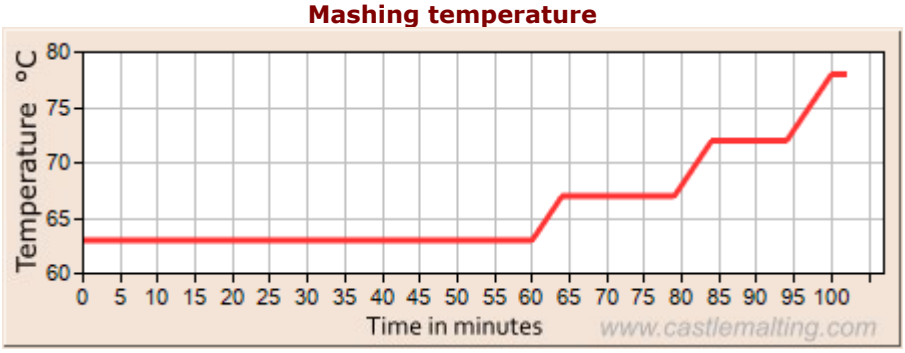
CONSEJO DEL CERVECERO
Sugiero refermentar esta cerveza en botella para mantener su frescura y aportar una mayor complejidad.

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	58% / 18 kg
Château Pale Ale	30% / 9.3 kg
Château Melano Light	10% / 3.1 kg
Château Cara Clair	2% / 0.6 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 g
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 g
LEVADURA	
SafAle T-58	80 g

Mashing temperature



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

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.5 L/kg

Macere a 63 °C

Deje reposar 60 min a 63 °C

Aumente a 67 °C con 1 °C/min

Deje reposar 15 min a 67 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 10 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 90 min.

Adición de lúpulo 1: después de 30 min, agregue Magnum.

Adición de lúpulo 2: después de 80 min, agregue H Hersbrucker.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	18.5° P	Eficiencia	80%

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 4 °C y deje reposar durante 10 días.

Atenuación	84%	FG	3.00°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.