Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE TRIGO TRADICIONAL



Graduación alcohólica 5.5%	Color 8 EBC	Amargor 28 IBU

Descripción:
La cerveza belga de trigo o blanca se considera tradicionalmente una bebida de verano. Se suele consumir como aperitivo con una rodaja de naranja o limón.

Servicio:
Copa: Copa de cristal

Temperatura: 4-6 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Se puede agregar un 5 % de trigo en copos a esta receta para darle un extra de complejidad.

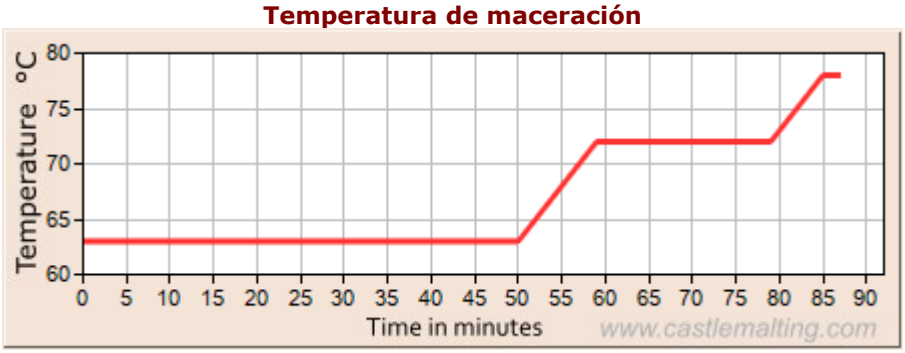
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las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

RECIPE FOR 100L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	65% / 12.2 kg
Château Wheat Blanc	35% / 6.6 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	26.5 IBU / 80 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.5 IBU / 80 g
LEVADURA	
SafAle WB-06	80 g
ESPECIAS	
Naranja amarga	10 g
Comino	2 g
Cilantro	1 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 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
Hierve durante 90 min.

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

Adición de lúpulo 2: después de 85 min, agregue Styrian Golding.

Adición de especias: después de 85 min, agregue todas las especias.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	12.5° 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 10 días.

Atenuación	82%	FG	2.30°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO Envejezca la cerveza en frío a 0 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **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.