



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.

Esta 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.

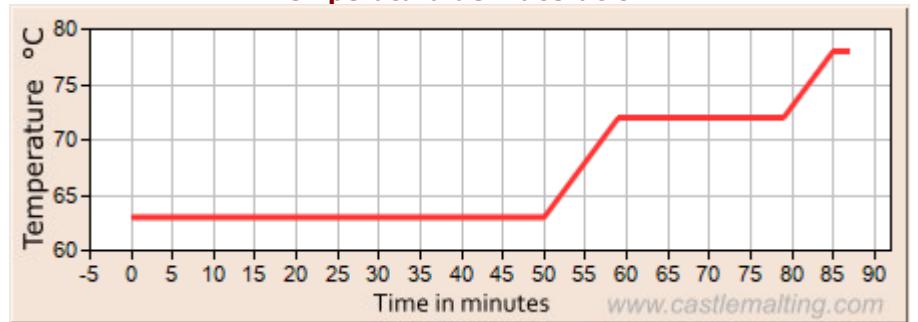
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

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.

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