



# CERVEZA DE TRIGO (ESTILO HOEGAARDEN)



## Receta de cerveza

### RECETA POR 100 L

| MALTA                            |                |
|----------------------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS               | 70% / 12 kg    |
| Château Wheat Blanc              | 30% / 5.1 kg   |
| LÚPULO                           |                |
| Magnum (12.0% aa)                | 9.7 IBU / 30 g |
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 0.8 IBU / 30 g |
| Amarillo (9.5% aa)               | 1.4 IBU / 30 g |
| LEVADURA                         |                |
| SafAle WB-06                     | 60 g           |
| ESPECIAS                         |                |
| Piel de naranja amarga           | 100 g          |
| Comino                           | 10 g           |
| Cilantro                         | 10 g           |

|                               |             |                |
|-------------------------------|-------------|----------------|
| Graduación alcohólica<br>4.9% | Color 8 EBC | Amargor 12 IBU |
|-------------------------------|-------------|----------------|

### Descripción:

Wit Beer basada en la icónica Hoegaarden belga es una cerveza blanca turbia, tradicionalmente considerada una bebida de verano. Te deja un regusto prolongado y juguetonamente ácido. Esta cerveza es un poco amarga, con un sabor maduro y se sirve en un vaso frío. Por lo general, se consume como aperitivo con una rodaja de naranja encima.

### Servicio:

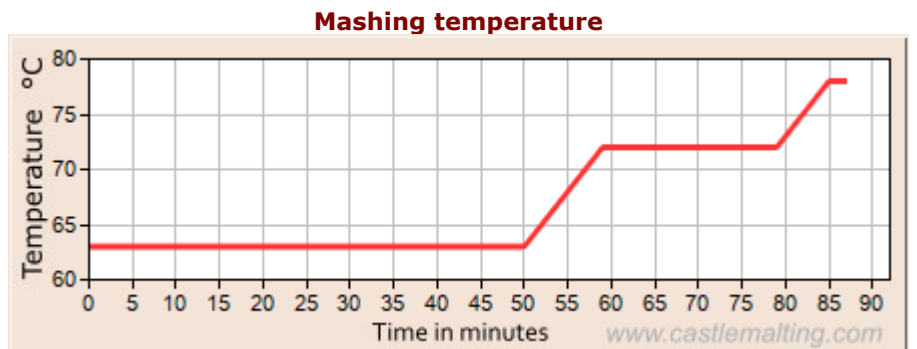
Temperatura: 2-6 °C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Para una mejor filtración del mosto, agregue 2-4 % de cascarilla de arroz a la mezcla.

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



### 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 90 min.

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

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

Adición de lúpulo 3: después de 85 min, agregue Amarillo.

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 | 11.5° 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 7 días.

|            |     |    |        |
|------------|-----|----|--------|
| Atenuación | 80% | FG | 2.25°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 3,0 volúmenes de CO<sub>2</sub>. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

---

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