Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE TRIGO (ESTILO HOEGAARDEN)



Graduación alcohólica 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.

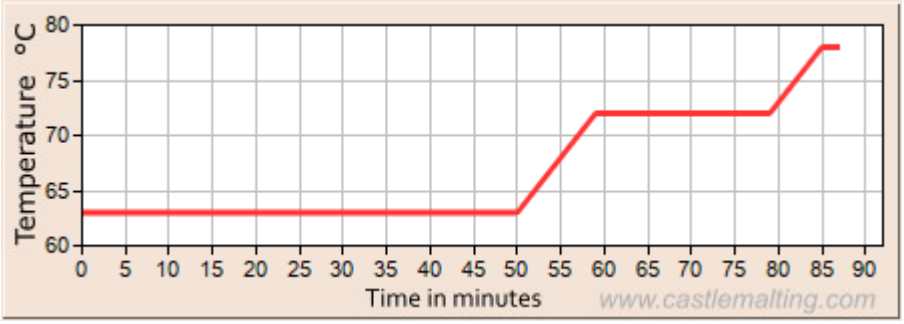
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las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

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

Mashing temperature



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	9.0%	Tamaño	100L	OG	11.5°	Eficiencia	85%

total		del lote		P	

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 CO2. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!