



# CERVEZA RUBIA DE TRIGO SARRACENO



## Receta de cerveza

### RECETA PARA 100 L

#### MALTA

Château Pilsen 2RS	50% / 11.1 kg
Château Buckwheat	35% / 7.8 kg
Château Diastatic Malt	15% / 3.3 kg

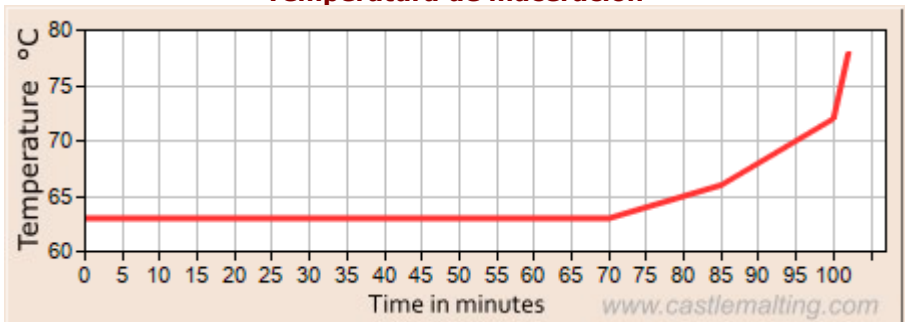
#### LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	15 IBU / 50 g
Perle (8.0% aa)	3.8 IBU / 50 g
Polaris (20.0% aa)	6.3 IBU / 30 g

#### LEVADURA

SafAle BE-256	60 g
---------------	------

### Temperatura de maceración



Graduación alcohólica 6%	Color 12 EBC	Amargor 25 IBU
--------------------------	--------------	----------------

#### Descripción:

Cerveza rubia de aroma delicado, perfecta para personas sensibles al gluten que contienen la cebada y el trigo.

#### Servicio:

Temperatura: 4-6 °C

#### CONSEJO DEL CERVECERO

Esta cerveza tiene un nivel más bajo de gluten, pero no es «Gluten Free». El trigo sarraceno tiene un poder diastático y un rendimiento de extracto bajos, esto debe tenerse en cuenta cuando se usa para elaborar cerveza.

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	3.2 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Macere a 63 °C  
 Deje reposar 70 min a 63 °C  
 Aumente a 66 °C con 1 °C/min  
 Deje reposar 15 min a 66 °C  
 Aumente a 72 °C con 1 °C/min  
 Deje reposar 15 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 75 min.  
 Adición de lúpulo 1: después de 15 min, agregue Magnum.  
 Adición de lúpulo 2: después de 55 min, agregue Perle y Polaris.  
 Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	13.5°P	Eficiencia	85%
-------------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

**Step 3: Fermentation and Maturation** Enfríe el mosto a 16 °C y eche la levadura. Fermente a 16 °C durante 2 días y luego suba a 20 °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	2.65°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.

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