Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ALE DE TRIGO AHUMADO

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 4.5%	Color 80 EBC	Amargor 40 IBU

Descripción
Una cerveza tipo escocesa de alta fermentación con un final seco, sabor a malta tostada y fuertes notas ahumadas. Los aromas de galleta se mezclan con un amargor especiado proveniente de lúpulos de calidad de referencia.

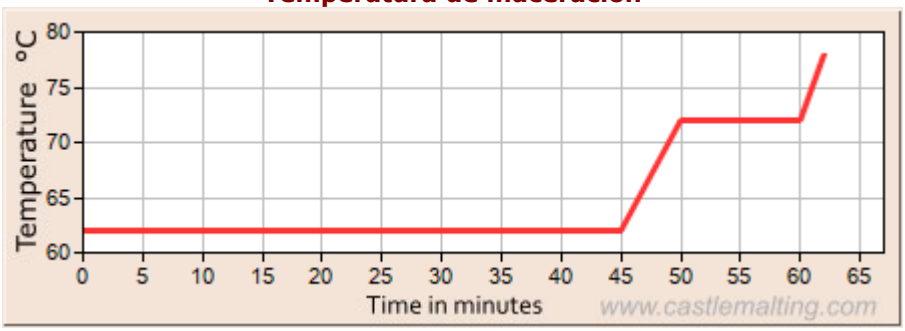
*El amargor depende del contenido de ácido alfa del lúpulo, las condiciones de ebullición y otros parámetros.

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

RECIPE FOR 100L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	53% / 11.55 kg
Château Wheat Blanc	13% / 2.8 kg
Château Biscuit	28% / 6.15 kg
Château Black	3% / 0.65 kg
Château Wheat Smoked	3% / 0.65 kg
LÚPULO	
First Gold (8.0% AA)	74 g
Willamette (5.0% AA)	50 g
Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA)	24 g
LEVADURA	
SafAle S-04	70 g

Temperatura de maceración



Paso 1: Maceración
Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.8 L/kg

Macere a 66 °C.

Deje reposar 75 min a 66 °C y hacer 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 60 min.

Adición de lúpulo: directamente antes de hervir, agregue todos los lúpulos al mosto.

Remueva para quitar la turba.

Evaporación total	5.0%	Tamaño del lote	100L	OG	12.0° P	Eficiencia	80%

Paso 3: Fermentación y maduración
Enfríe el mosto a 22 °C y eche la levadura.

Fermente a 22 °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. Luego retire la levadura.

Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 10 días.

Atenuación	73.3%	FG	3.2°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.