Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

SAHTI BEER

Receta de cerveza



RECETA POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	76% / 19.4 kg
Château Rye Malt	15% / 3.8 kg
Château Peated	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
LÚPULO	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
LEVADURA	
SafAle S-33	70 g
ESPECIAS	
Bayas de enebro	25 g

Graduación alcohólica 7.5%	Colour 12 EBC	Amargor 13 IBU

Descripción:
La Sahti es una cerveza tradicional de Finlandia hecha de una variedad de granos, malteados y sin maltear, incluyendo cebada, centeno y avena. Tradicionalmente, la cerveza se aromatiza con bayas de enebro además o en lugar de lúpulo, lo que le da un aroma y sabor dulce además de los aromas herbales, florales y especiados del lúpulo.

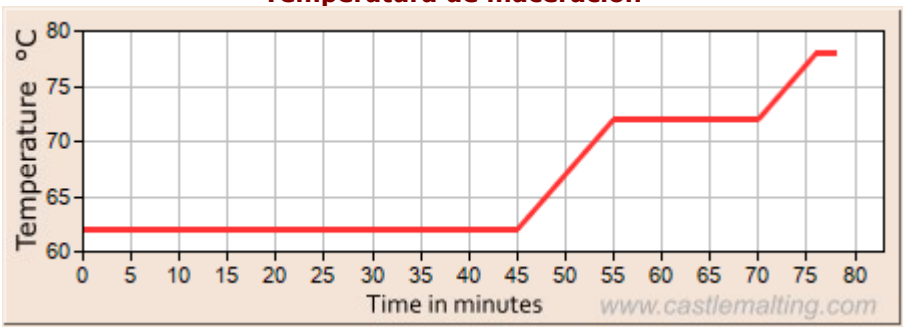
Servicio:
Vaso: Vaso alto

Temperatura: 4 - 8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Puede agregar tantas bayas de enebro cuantas quiere. Solo tenga cuidado de no sobredosificar.

25 g/hl dará un buen toque.

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN
Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg

Macere a 62 °C

Deje reposar 45 min a 62 °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 60 min.

Adición de lúpulo: después de 10 min, agregue Brewers Gold.

Adición de especias: después de 50 min, agregue las bayas de enebro.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	16.5° P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
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

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

°C y deje reposar durante 7 días.

Atenuación	80%	FG	3.30°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 2,5 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.