



Cerveza Belga Marrón



Gravedad original: 17 - 18 ° PL

Alcohol: 7 - 8 %

Color: +/- 50 EBC

Amargor: 15 - 20 IBU

Descripción

Una cerveza con carácter con un rico sabor de malta y un gusto equilibrado. Deja un sutil regusto de madera quemada.



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.

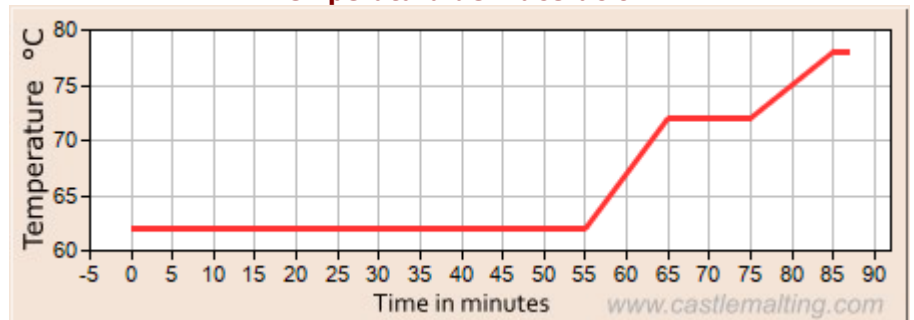
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	16 kg / hl
Château Munich Light®	10 kg / hl
Château Cara Ruby®	4 kg / hl
Château Crystal®	1 kg / hl
Château Chocolat	1 kg / hl
LÚPULO	
Magnum	50 g / hl
Perle	25 g / hl
LEVADURA	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (second fermentation)	2.5 - 5 g / hl
AZUCAR	
Brown candy sugar	0.5 kg / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Macere a 62°C y deje reposar durante 55 minutos
- Deje reposar a 72°C durante 10 minutos
- Deje reposar a 78°C durante 2 minutos

Paso 2: Hervir

- Duración: 1 hora y 30 minutos
- El volumen de mosto disminuye en un 8-10%
 - Al cabo de 15 minutos añada Magnum
 - Al cabo de 85 minutos añada Perle y el azúcar

Paso 3: Enfriar

Paso 4: Fermentación a 22°C