



Cerveza 4 Cereales



Gravedad original: 18-19° PLato

Alcohol: 8.5 %

Color: 8-9 EBC

Amargor: 25 EBU

Descripción

Una cerveza suave con un amargor agradable. Una nota ácida hace que la cerveza sacie la sed y releve un cálido regusto. Esta cerveza imparte un aroma de malta así como aromas de cereales, pan cocido y galletas. El sabor es afrutado, floral y ligeramente herbal.



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 /100 litros



MALTA

Château Pilsen 2RS	18.6 kg
Château Wheat Blanc®	3.1 kg
Château Spelt Malt	6.2 kg
Château Oat Malt	3.1 kg



LÚPULO

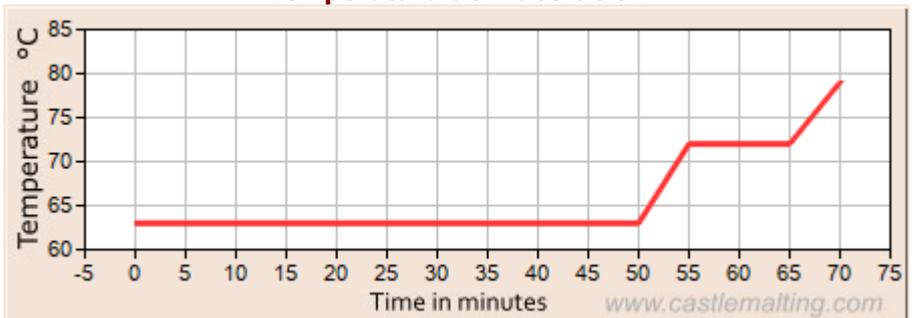
Perle	50 g
Cascade	72 g
Aramis	18g
Saaz	30 g



LEVADURA

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

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Macere en 80l de agua a 63°C
- Deje reposar a 63°C por 50 minutos
- Deje reposar a 72°C por 20 minutos
- Deje reposar a 78°C por 2 minutos

Paso 2: Hervir

- Duración: 95 min
- Al cabo de 10 minutos añada el lúpulo Perle
 - Al cabo de 85 minutos añada el resto de los lúpulos

Paso 3: Torbellino: 8 min

Paso 4: Fermentación Fermentar a 27 ° C con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 5: Envejecimiento Madurar por 2 días a 12°C y durante 2 a 3 semanas a 1°C