

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza Sahti



Gravedad original: 17⁰ Plato

Alcohol: 7.5 %
Color: 30 EBC

Amargor: 13 EBU

Descripción

Cerveza ámbar dulce, con enebro, aromas herbáceos, florales y especiados. Cerveza ligeramente seca, que sacia la sed. Sahti es una cerveza tradicional de Finlandia elaborada a partir de una variedad de granos, malteados y no malteados, incluyendo la cebada, el centeno y/o la avena. Tradicionalmente, la cerveza se condimenta con ramas de enebro, además de, o en lugar del lúpulo.



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		17 kg
Château Rye Malt		4 kg
Château Peated		1 kg
Château Cara Blond®		1 kg
	LÚPULO	
Brewers Gold		110 g
	LEVADURA	
SafAle S-33		50-80 g
- (Pa 90	ESPECIAS	

Juniper Berries 25 g



Paso 1: Macerar

- -Macere en 70 litros de agua a 67°C, luego aumente gradualmente la temperatura hasta los 63°C
- -Deje reposar a 63°C por 1 hora
- -Deje reposar a 72°C por 15 minutos
- -Deje reposar a 78°C por 2 minutos

Paso 2: Filtración

-Separe el mosto del bagazo con agua a 75°C

Paso 3: Hervir

Duración: 80 minutos

- -Al cabo de 5 minutos añada el lúpulo Brewers Gold
- -Al cabo de 70 minutos añada las Bayas de Enebro

El volumen de mosto disminuye de 8 - 10%

Paso 4: Fermentación

Fermentar a 23°C con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 5: Envejecer:

Madurar por 2 semanas a 3°C