



Corveza Sahti



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
ESPECIAS	
Juniper Berries	25 g

Gravedad original: 17° Plato

Alcohol: 7.5 %

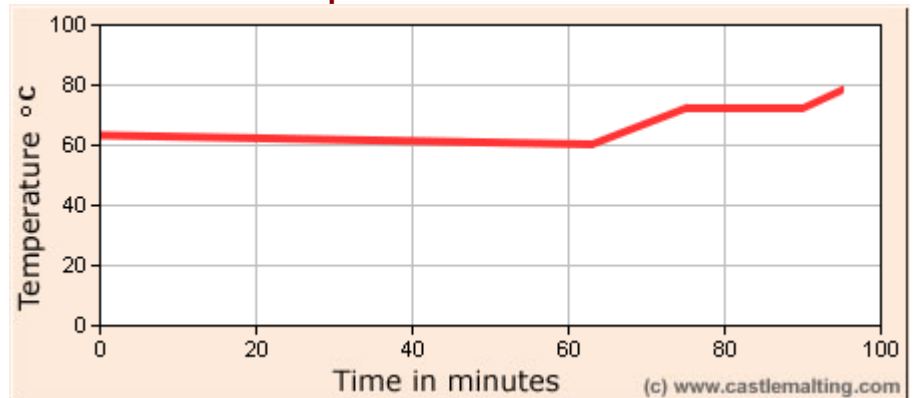
Color: 30 EBC

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.

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Maceré 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



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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

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

