

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Dubbel Oscuro

Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)



| Gravedad original: 15° Plato |
|-------------------------------------|
|-------------------------------------|

Alcohol: 7.0 %
Color: 65 EBC

Amargor: 28 EBU

Descripción

Esta cerveza es rica, oscura y dulce. La espuma cremosa tiene un aroma de malta especial. El sabor es complejo, afrutado y florido con un final fresco y amargo. Es una cerveza de calidad equilibrada que da una sensación suave en la boca y un postgusto largo y seco.



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

| Château Pilsen 2RS | 10 kg / hl |
|-------------------------------|----------------|
| Château Wheat Blanc | 1 kg / hl |
| Château Cara Gold® | 5 kg / hl |
| Château Special B | 5 kg / hl |
| LÚPULO | |
| Hallertauer Hersbrucker | 50 g / hl |
| Tettnang | 25 g / hl |
| LEVADURA | |
| Safbrew T-58 | 50 - 80 g / hl |
| Safbrew F2 (refermentación) | 2.5 - 5 g /hl |
| AZUCAR | |
| Azucar Candy oscuro (pedazos) | 0.5 kg / hl |



Paso 1: Macerar

- -Deje reposar a 63 °C por 55 minutos
- -Aumente la temperatura hasta los 72°C, deje reposar por 15 minutos
- -Aumente la temperatura hasta los 78°C, deje reposar por 2 minutos

Paso 2: Hervir

Duración: 1 hora y 30 minutos; el volumen del mosto disminuye por 8 - 10%

- -Al cabo de 15 minutos añada el lúpulo Hallertauer
- -Al cabo de 85 minutos añada el lúpulo Tettnang y el azucar candy

Step 3: Enfriar

Paso 4: Fermentación Fermentar a 22ºC con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 5: Envejecer: Madurar por 2 semanas a 3°C