



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza de Trigo Especial



## Receta de cerveza

### INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

#### MALTA

Château Pilsen 2RS	11 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Cara Gold*	0.9 kg / hl
Château Wheat Munich Light 16 EBC	1.8 kg / hl
Château Wheat Blanc	2 kg / hl

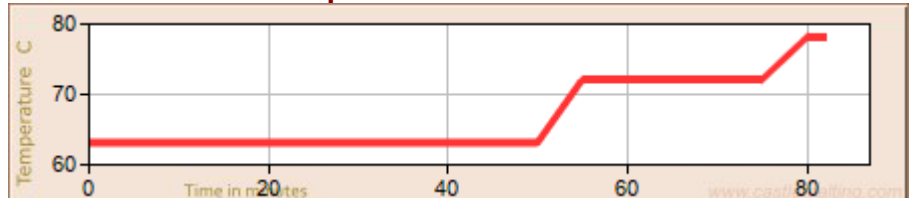
#### LÚPULO

Perle	100 g /hl
Aramis	100 g /hl

#### LEVADURA

Saflager S - 189	100 - 120 g / hl
------------------	------------------

### Temperatura de maceración



**Gravedad original:** 13-14 ° Plato

**Alcohol:** 6 %

**Color:** 14 EBC

**Amargor:** 25 EBU

### Descripción

La cerveza Especial de Trigo Rubia es una cerveza de alta fermentación de color claro con mucha espuma. Esta cerveza es chispeante, suave, afrutada, con un sabor delicado de la levadura.

### Paso 1: Macerar

- 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: Filtración

- Separe el mosto del bagazo con agua a 78°C

### Paso 3: Hervir

Duración: 70 min; el volumen del mosto disminuye por 6 - 10%  
Contando desde el inicio de la ebullición, después 5 min añada el lúpulo Perle, después 60 min añada el lúpulo Aramis

### Step 4: Enfriar hasta los 12 °C

### Paso 5: Fermentación

Fermentar a 12 - 14°C (7 días) con la levadura recomendada como se indica arriba

### Paso 6: Envejecimiento

mínimo 2 semanas



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

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

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica

Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com  
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB