

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Fruit Beer

Receta de cerveza

INGREDIENTES /100 litros



	MALTA	
Château Pilsen 2RS		9.8 kg
Château Melano		3.8 kg
Château Cara Gold®		0.7 kg
	LÚPULO	
Liberty		100 g
Perle		50 g
	LEVADURA	
SafAle T-58		65 g
	Jugo de frutas*	

Concentrado de jugo (una mezcla de fresa, frambuesa, cereza,

Gravedad original: 12.5° Plato

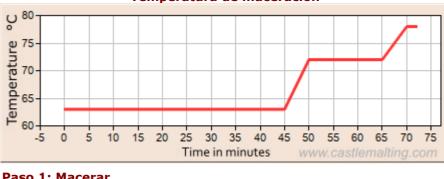
Alcohol: 5.5 %

Color: 50 EBC

Amargor: 22-27 EBU

Descripción

Una unión armoniosa de frutas y cerveza. Las frutas agregan una complejidad adicional a la cerveza, que no es tan prominente como para desequilibrar la presentación resultante.



Temperatura de maceración

4-6 I



Paso 1: Macerar

saúco, arándano)

- -Deje reposar a 62°C por 70 minutos
- -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 78°C

Paso 3: Hervir

Duración: 90 min; temperatura: 100°C; El volumen del mosto disminuye por 6 - 10%;

Al cabo de 15 minutos añada el lúpulo Liberty, después de 80 minutos añada el lúpulo Perle

Quite el precipitado

Step 4: Enfriar hasta los 24°C

Paso 5: Fermentación

Ferment ar a 26-27°C con la levadura recomendada como se indica arriba por 7 días

Paso 6: Envejecer:

Madurar mínimo 2 semanas

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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)