



*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, saúco, arándano)	4-6 l

**Gravedad original:** 12.5° Plato

**Alcohol:** 5.5 %

**Color:** 50 EBC

**Amargor:** 22-27 EBU

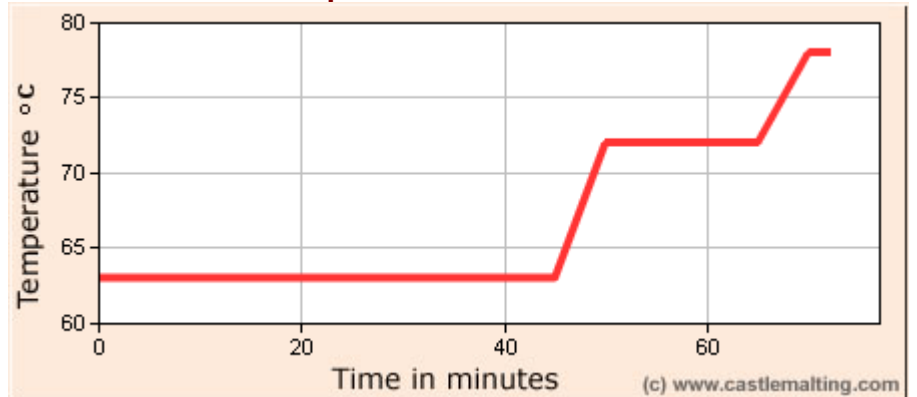
### Descripción

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.



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

### Temperatura de maceración



#### Paso 1: Macerar

- 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

Fermentar 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

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