Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

# Blonde Table Beer

## Receita de cerveja

| ABV | 2.0% | Cor | 4 EBC | Amargor | 8 IBU |
|---|---|---|---|---|---|

**Descrição**
A Blonde Table Beer tem uma cor dourada límpida com uma pequena espuma branca e um corpo médio. Tem um aroma moderado frutado e maltado, com baixo teor de alcoolico.

**Serviço:**
Copo: Flauta
Temperatura: 2-6°C

**DICA DO CERVEJEIRO**
Atenção especial para a fermentação. Evite autolise do fermento devido a baixa quantidade de açúcares no mosto.

Tambem mantenha a carbonatação media para alta para uma melhor textura.

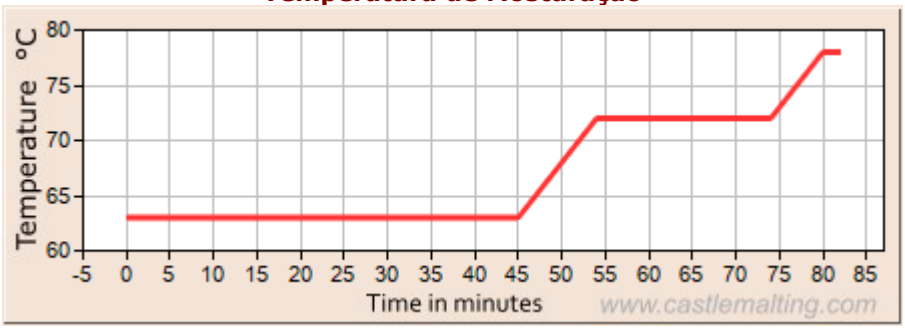
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

**RECEITA PARA 100L**

| MALTE | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 80% / 6 kg |
| Château Wheat Blanc | 13% / 1 kg |
| Château Oat | 7% / 0.5 kg |
| **LÚPULO** | |
| Magnum (12.0% aa) | 7.2 IBU / 20 g |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 0.8 IBU / 30 g |
| **FERMENTO** | |
| SafAle T-58 | 55 g |

**Temperatura de Mosturação**




**ETAPA 1: MOSTURA**
Siga o perfil abaixo:

| pH | 5.3 | Conc | 3.0 L/kg |
|---|---|---|---|

Arrie à 63°C
Repouse por 45min à 63°C
Eleve para 72°C à 1°C/min
Repouse por 20min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**
Eleve para 78°C à 1°C/min
Repouse por 2min à 78°C para **mash out**

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

**ETAPA 2: FERVURA**
Ferva por 60min.
Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Magnum.
Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Styrian Golding.
Whirlpool para remover o trub quente

| Evap Total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 5.5°P | Eficiência | 93% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO**
Resfrie o mosto ate 18°C e inocule o fermento.
Fermente à 18°C.Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 10 dias.

| Atenuação | 71% | FG | 1.60°P |
|---|---|---|---|

**ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE** Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Bélgica; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB