



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

## Double IPA



ABV	7.5%	Cor	25 EBC	Amargor	65 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

### Descrição:

Uma IPA fortemente lupulada e com um belo toque maltado.

### Serviço:

Copo: Pint

Temperatura: 4-8°C

### DICA DO CERVEJEIRO

Use apenas pellets frescos de lupulo. Favorece o sulfato na água cervejeira (sulfata/cloreto).

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

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 de cerveja

### RECEITA PARA 100L

#### MALTE

Château Pilsen 2RS	76% / 17.4 kg
Château Munich	10% / 2.3 kg
Château Crystal	4% / 0.9 kg
Château Cara Blond®	10% / 2.3 kg

#### LÚPULO

Columbus (16.0% aa)	100 g
Chinook (13.0% aa)	100 g
Centennial (10.5% aa)	100 g

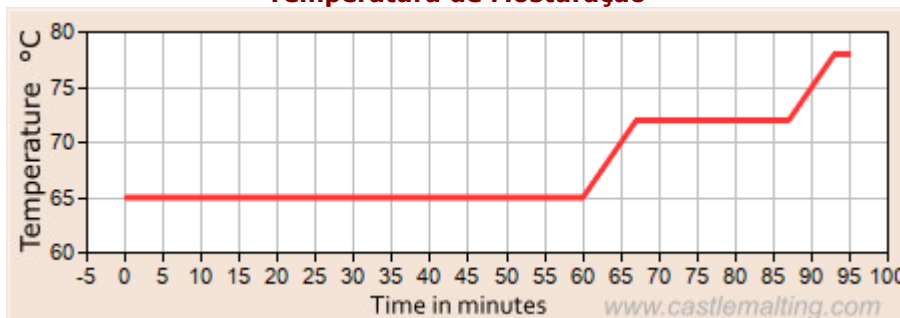
#### FERMENTO

SafAle US-05	80 g
--------------	------

#### AÇÚCAR

Açúcar	1 kg
--------	------

### Temperatura de Mosturação



### ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 65°C

Repose por 60min à 65°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 20min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose 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 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione 40g de cada lúpulo (45.5IBU).

Adição de lúpulo 2: Após 45min adicione 25g de cada lúpulo (13.7IBU).

Adição de açúcar: Após 60min adicione açúcar.

Adição de lúpulo 3: Após 70min adicione 35g de cada lúpulo (5.9IBU).

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	7.5%	Volume	100L	OG	15.7°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

### ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO

Resfrie o mosto até 18°C e inocule o fermento.

Fermente à 18°C por 2 dias e então eleve para 22°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 7 dias.

Atenuação	85%	FG	2.35°P
-----------	-----	----	--------

### ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e

carbonate até **2.7 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

\*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

---

Matriz: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Bélgica  
Fábrica de malte: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica  
Centro de distribuição: 1 rue de l'Orbette, 7011, Mons, Bélgica  
Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com  
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB