



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Witbier Belga (Estilo Hoegaarden)



| | | | | | |
|-----|------|-----|-------|---------|--------|
| ABV | 4.9% | Cor | 8 EBC | Amargor | 12 IBU |
|-----|------|-----|-------|---------|--------|

Descrição:

Wit Beer baseada na icônica cerveja belga, Hoegaarden. É uma cerveja branca turva, tradicionalmente considerada uma bebida de verão. Deixa um gosto amargo e prolongado. Esta cerveja é um pouco amarga, com sabor maduro e servida bem gelada. Normalmente é consumida como aperitivo com uma rodela de laranja no copo.

Serviço:

Temperatura: 2-6°C

DICA DO CERVEJEIRO

Para uma melhor filtração, adicione 2-4% de casca de arroz.

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.

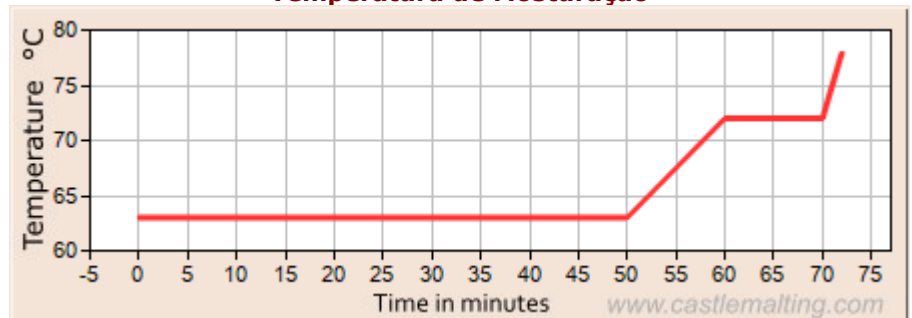
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

| MALTE | |
|----------------------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS | 70% / 12 kg |
| Château Wheat Blanc | 30% / 5.1 kg |
| LÚPULO | |
| Magnum (12.0% aa) | 9.7 IBU / 30 g |
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 0.8 IBU / 30 g |
| Amarillo (9.5% aa) | 1.4 IBU / 30 g |
| FERMENTO | |
| SafAle WB-06 | 60 g |
| ESPECIARIAS | |
| Casca de laranja | 100 g |
| Cominho | 10 g |
| Coentro | 10 g |

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

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

Arrie à 63°C

Repose por 50min à 63°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 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione H Mittelfruh.

Adição de lúpulo 2: Após 85min adicione Amarillo.

Adição de especiarias: Após 85min adicione-as

Whirlpool para remover o trub quente

| | | | | | | | |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|
| Evap total | 9.0% | Volume | 100L | OG | 11.5°P | Eficiência | 85% |
|------------|------|--------|------|----|--------|------------|-----|

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto até 20°C e inócupe o fermento. Fermente à 20°C por 2 dias e então eleve para 24°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 | 80% | FG | 2.25°P |
|-----------|-----|----|--------|

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

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

carbonate até **3.0 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