



Malts Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA DE CARÁCTER - 2



Graduación
alcohólica
7%

Color 20
EBC

Amargor 25
IBU

Descripción:

Cerveza rubia fuerte y especiada con maltosidad firme y un final cálido.

Servicio:

Copa: Copa tulipa

Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Se puede explorar el potencial de la levadura en esta receta. Como POF+, esta levadura puede producir aromas a clavo. Así que se puede jugar con la proporción Ester/4-VG.

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

Receta de cerveza

RECETA POR 100 L



MALTA

Château Pilsen 2RS

78% / 18.4 kg

Château Munich

20% / 4.7 kg

Château Cara Gold

2% / 0.5 kg



LÚPULO

Perle (8.0% aa)

23 IBU / 100 g

Palisade (7.5% aa)

2 IBU / 50 g



LEVADURA

SafAle T-58

80 g



ESPECIAS

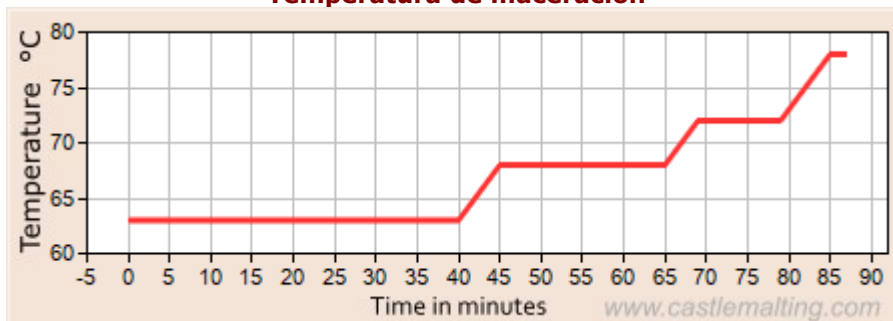
Canela

10 g

Anís estrellado

3 g

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.5 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Macere a 63 °C

Deje reposar 40 min a 63 °C

Aumente a 68 °C con 1 °C/min

Deje reposar 20 min a 68 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 10 min a 72 °C y haga el **Test del yodo**

Aumente a 78 °C con 1 °C/min

Deje reposar 2 min a 78 °C **para triturar**

Una vez se haya triturado, filtre y rocíe con agua a 78 °C

PASO 2: EBULLICIÓN

Hierva durante 75 min.

Adición de lúpulo 1: después de 15 min, agregue Perle.

Adición de lúpulo 2: después de 70 min, agregue Palisade

Adición de especias: después de 70 min, agregue canela y anís estrellado.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	15.5°P	Eficiencia	85%
-------------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 18 °C y eche la levadura.

Fermente a 18 °C durante 2 días y luego suba a 22 °C. Una vez que se realiza la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8 °C y deje reposar durante 1 día y luego retire la levadura. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 10 días.

Atenuación	82%	FG	2.80°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejezca la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **2,8 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

*Para la fermentación en botella,
agregue azúcar infusión y SafAle F-2.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB