



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza de Verano

Image: Blond\_summer\_beer256x256.png

**Original gravity:** 13<sup>o</sup> Plato

**Alcohol:** 6 %

**Colour:** 8 - 12 EBC

**Bitterness:** 22-28 EBU

### Descripción

Cerveza dulce que sacia la sed.  
Ligeramente amarga con aromas de naranja, fruta de la pasión y de plátano.



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.

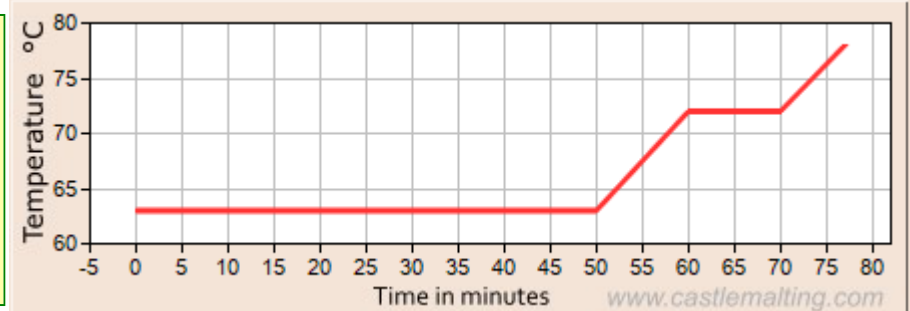
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Receta de cerveza

### INGREDIENTES / 100 litros

MALTA	
Château Pilsen 2RS	18 kg
Château Wheat Blanc®	1 kg
Château Cara Clair®	1 kg
LÚPULO	
First Gold	75 g
Cascade	50 g
Motueka	50 g
Sorachi Ace	50 g
LEVADURA	
SafAle BE-134	45 g
SafAle F2(refermentación)	2 g
ESPECIAS	
Cáscaras de naranja amarga	40 g
Comino	10 g

### Temperatura de maceración



#### Paso 1: Macerar

- Macerar en 80 l de agua a 68°C
- Deje reposar a 63°C por 50 minutos
- Deje reposar a 72°C por 10 minutos
- Deje reposar a 78°C por 2 minutos

#### Paso 2: Hervir

- Duración: 1 hora
- Al cabo de 5 minutos añada el lúpulo First Gold
  - Al cabo de 1 hora añada el resto de los lúpulos, Cáscaras de Naranja y el comino

#### Paso 3: Enfriar hasta los 22°C

**Paso 4: Fermentación** Fermentar a 23°C con SafAle BE-134

#### Paso 5: Envejecer:

Madurar por 1 día a 12°C y 2 semanas a 2°C

#### Paso 6:

Refermentación en botella con la levadura SafAle F-2