



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## Cerveza de Trigo Especial

## Receta de cerveza



**Gravedad original:** 13-14 ° Plato

**Alcohol:** 6 %

**Color:** 14 EBC

**Amargor:** 25 EBU

### Descripción

La cerveza Especial de Trigo Rubia es una cerveza de alta fermentación de color claro con mucha espuma. Esta cerveza es chispeante, suave, afrutada, con un sabor delicado de la levadura.



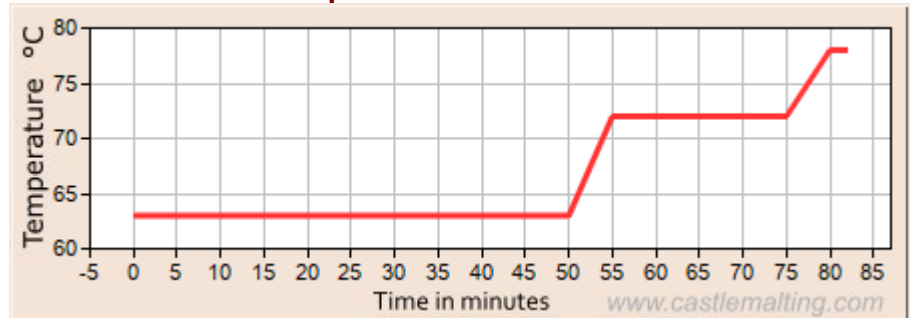
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las 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)

### INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	11 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Cara Gold*	0.9 kg / hl
Château Wheat Munich Light 16 EBC	1.8 kg / hl
Château Wheat Blanc	2 kg / hl
LÚPULO	
Perle	100 g /hl
Aramis	100 g /hl
LEVADURA	
Saflager S - 189	100 - 120 g / hl

### Temperatura de maceración



### Paso 1: Macerar

- Deje reposar a 63°C por 50 minutos
- Deje reposar a 72°C por 20 minutos
- Deje reposar a 78°C por 2 minutos

### Paso 2: Filtración

- Separe el mosto del bagazo con agua a 78°C

### Paso 3: Hervir

Duración: 70 min; el volumen del mosto disminuye por 6 - 10%  
Contando desde el inicio de la ebullición, después 5 min añada el lúpulo Perle, después 60 min añada el lúpulo Aramis

### Step 4: Enfriar hasta los 12 °C

### Paso 5: Fermentación

Fermentar a 12 - 14°C (7 días) con la levadura recomendada como se indica arriba

### Paso 6: Envejecimiento

mínimo 2 semanas