



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Imperial Stout



Gravedad original: 19° Plato

Alcohol: 6.5 %

Color: 65 EBC

Amargor: 28 EBU

Descripción

De color marrón extremadamente oscuro con sabores intensamente maltosos, profundamente tostados con toques de fruta oscura (pasas, higos) y chocolate. La amargura es típicamente baja a moderada.



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.

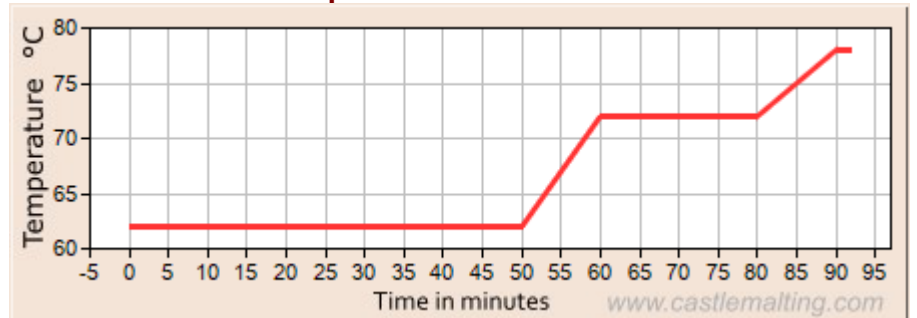
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

INGREDIENTES /100 litros

MALTA	
Château Pilsen 2RS	15 kg
Château Cara Ruby®	2.5 kg
Château Roasted Barley	0.5 kg
Château Chocolat	2 kg
Château Abbey	5 kg
LÚPULO	
East Kent Golding Pellets	42 g
Saaz	30 g
LEVADURA	
SafAle S-04	65 g
AZUCAR	
Azúcar moreno (Cassonade)	1 kg

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

Macere a 62°C, ajuste el pH del macerado hasta 5.4, deje reposar por 45 minutos

Deje reposar por 72°C por 15 minutos

Deje reposar por 78°C por 2 minutos

Paso 2: Hervir

Duración: 70 minutos

Añada el lúpulo East Kent Golding Pellets al inicio de la ebullición

10 minutos antes del final de la ebullición añada el lúpulo Saaz en Pellets y el Azúcar moreno (Cassonade)

Step 3: Enfriar hasta los 24°C

Paso 4: Fermentación Fermentar a 25°C con la levadura recomendada como se indica arriba

Paso 5: Envejecimiento

Madurar por 2 semanas a 3°C