Castle Malting ®

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

IPA Double

Gravedad original: 14 ° Plato

Alcohol: 6.5 %

Color: 6 EBC

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.

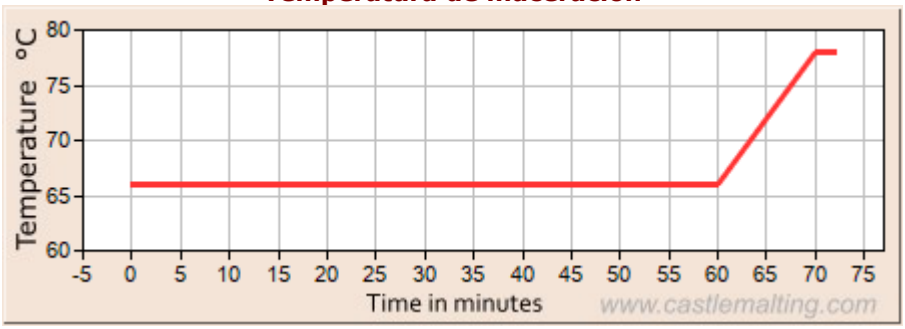
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

INGREDIENTES / 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl
LÚPULO	
Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g
LEVADURA	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar
- Marece a 66°C por 80 minutos
- Deje reposar a 78°C por 2 minutos

Paso 2: Filtrar
Separe el mosto del bagazo con agua a 78°C

Paso 3: Hervir
Duración: 1 hora, 15 minutos
Temperatura: 100°C El volumen del mosto disminuye por 6 -10 %
- Al cabo de 15 minutos, añada los lúpulos (Columbus y Chinook)
- Al cabo de 70 minutos, añada los lúpulos (Centennial and Aramis) y azúcar si es necesario.

El mosto debe tener una densidad de 14° Plato
Quite el precipitado

Paso 4: Enfriar
hasta los 23°C

Paso 5: Fermentación
a 24°C

Paso 6: Maduración
mínimo 2 semanas a 2°C

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