Sahti



ABV	7.5%	Cor	12 EBC	Amargor	13 IBU

Descrição
Sahti é uma cerveja tradicional da Finlândia feita com uma variedade de grãos, maltados e não maltados, incluindo cevada, centeio e aveia. Tradicionalmente, essa cerveja leva bagas de zimbro, além de, ou em vez de, lúpulo, recebendo assim um aroma e sabor adocicado, além dos aromas de ervas e frutas do lúpulo.

Serviço:
Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Adicione bagas de zimbro a gosto. 25g/hl dá um bom toque a cerveja.

Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

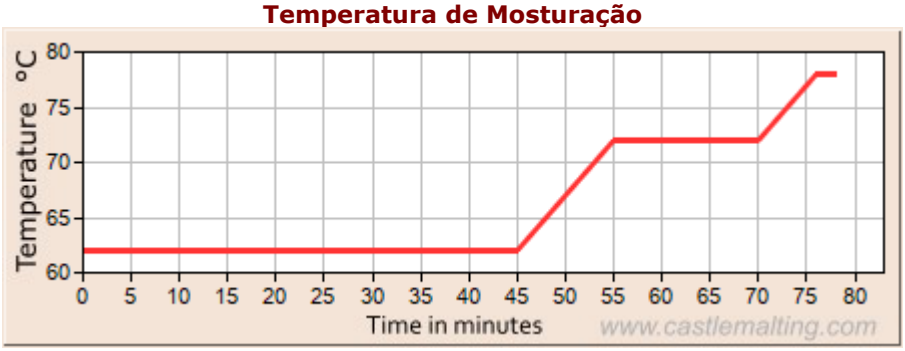
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	76% / 19.4 kg
Château Rye Malt	15% / 3.8 kg
Château Peated	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
LÚPULO	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
FERMENTO	
SafAle S-33	70 g
AÇÚCAR	
Juniper Berries	25 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg

Arrie à 62°C
Repouse por 45min à 62°C
Eleve para 72°C à 1°C/min
Repouse por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**
Eleve para 78°C à 1°C/min
Repouse por 2min à 78°C para **mash out**

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

ETAPA 2: FERVURA
Ferva por 60min.
Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Brewers Gold.
Adição de especiarias: Após 50min adicione Bagas de Zimbro.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	16.5°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 16°C e inocule o fermento.
Fermente à 16°C por 2 dias e entao eleve para 20°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 7 dias.

Atenuação	80%	FG	3.30°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE
Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica
Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB