Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

CERVEJA DE 4 CEREAIS

Receita de cerveja



ABV	Cor	Amargor
8.5%	12 EBC	25 IBU

Descrição
Uma cerveja de amargor suave com um aftertaste curto e agradável. Esta cerveja possui um aroma maltado, bem como aromas de pão torrado, cereais e biscoito. Leves notas frutadas e com um leve sabor herbal proveniente do lupulo

Serviço:
Copo: Goblet
Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Ajuste o percentual dos diferentes maltes na receita para influenciar o sabor do produto final.

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

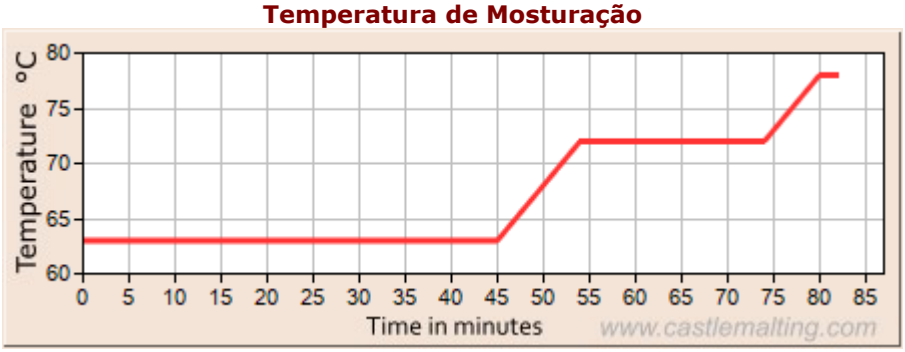
RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	60% / 17 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 kg
Château Spelt Malt	20% / 5.7 kg
Château Oat Malt	10% / 2.8 kg

LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g

FERMENTO	
SafAle BE-256	70 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg

Arrie à 63°C
Repouse por 45min à 63°C
Eleve para 42°C à 1°C/min
Repouse por 20min 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 75min.
Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Perle.
Adição de lúpulo 2: Após 65min adicione Cascade, Saaz e Aramis.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	7.5%	Volume	100L	OG	17.0°P	Eficiência	80%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 22°C e inocule o fermento.
Fermente à 22°C por 2 dias e entao eleve para 25°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	88%	FG	2.0°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