



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Summer Blond



ABV
6.0%

Cor
8 EBC

Amargor
25 IBU

Descrição

Cerveja leve que acaba com a sede. Pouco amarga e com aromas de laranja, maracujá e banana.

Serviço:

Copo: Tulipa

Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Sugiro refermentar a cerveja na garrafa usando SafAle F-2 para carbonatar 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	89% / 17.4 kg
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 kg
Château Cara Clair®	6% / 1.1 kg

LÚPULO

First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 g
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 g

FERMENTO

SafAle BE-134	60 g
---------------	------

ESPECIARIAS

Cascas de laranja	40 g
Cominho	10 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH

5.3

Conc

2.7 L/kg

Arrie à 63°C

Repose por 45min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose 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 First Gold.

Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione Cascade, Motueka e Sorachi Ace.

Especiarias: Ao final da fervura adicione Cascas de Laranja e Cominho Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	13°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto até 22°C e inocule o fermento. Fermente à 22°C por 2 dias e então eleve para 24°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

86%

FG

1.80°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.6 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

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

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica
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