Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

# Cerveja Fruit Beer

## Receita de cerveja



| ABV | 5.5% | Cor | 32 EBC | Amargor | 22 IBU |
|---|---|---|---|---|---|

**Descrição:**
Um casamento harmonioso de frutas e cerveja. As frutas adicionam uma complexidade extra à cerveja, mas não são tão proeminentes a ponto de desequilibrar o produto final.

**Serviço:**
Copo: Tulipa

Temperatura: 4-6°C

**DICA DO CERVEJEIRO**
Você pode adicionar apenas um tipo de suco, mas, para deixa-la com um toque mais especial, eu sugiro adicionar um mix de sucos.

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 | 70% / 13.6 kg |
| Château Melano | 25% / 4.9 kg |
| Château Cara Gold® | 5% / 1.0 kg |

**LÚPULO**

| | |
|---|---|
| El Dorado (15.0% aa) | 85 g |

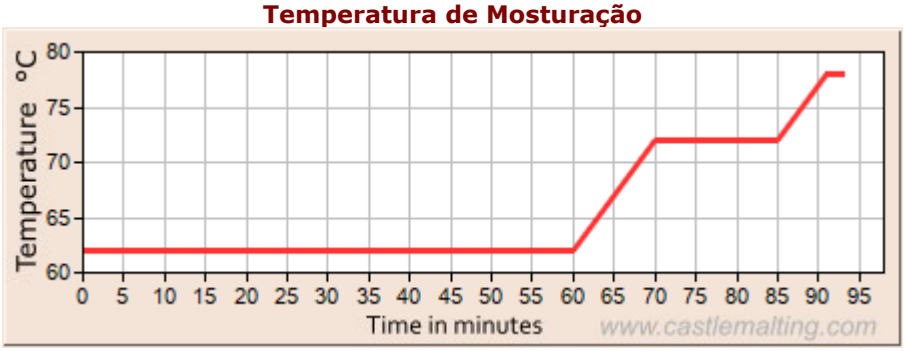
**FERMENTO**

| | |
|---|---|
| SafAle T-58 | 65 g |

**SUCO CONCENTRADO**

| | |
|---|---|
| Morango, framboesa, cereja e mirtilo | 5 l |

**Temperatura de Mosturação**




**ETAPA 1: MOSTURA**
Siga o perfil abaixo:

| pH | 5.3 | Conc | 3.0 L/kg |
|---|---|---|---|

Arrie à 62°C

Repouse por 60min 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 50g of El Dorado (18.7 IBU).

Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 35g of El Dorado (3.3 IBU).

Whirlpool para remover o trub quente

| Evap total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 12.5°P | Eficiência | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO**
Resfrie o mosto ate 15°C e inocule o fermento.

Fermente à 15°C por 2 dias e entao eleve para 20°C. Ao atingir 20°C adicione o suco de fruta. 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 | 2.50°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.