

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Aramis

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L





Descrição:

Devido à combinação dos maltes Château Munich Light e Château Abbey, esta cerveja especial é caracterizada por um rico calor típico do vinho e um frescor único típico da cerveja. O lúpulo Aramis oferece a esta cerveja um aroma muito fino com sutis notas de temperos.

Serviço:

Copo: Pint Americano Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Use lupulo fresco para melhor resultado nos aromas.

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 FARA 100E	
	MALTE	
Château Pilsen 2RS		65% / 14 kg
Château Munich Light®		20% / 4.3 kg
Château Abbey®		10% / 2.2 kg
Château Wheat Blanc		5% / 1.1 kg
	LÚPULO	
Aramis (7.0% aa)		300 g
	FERMENTO	



70 g

ETAPA 1: MOSTURA

SafAle BE-256

Siga o perfil abaixo:

pН	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repouse por 45min à 63°C Eleve para 72°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 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione 130g de Aramis. Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione 170g de Aramis.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	14.0 ^o 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 18°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 84%	FG	2.20 ^o 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.