ALTBIER ALEMÃ

ABV	4.8%	Cor	37 EBC	Amargor	35 IBU

Descrição:
Esta receita é um exemplo do estilo tradicional alemão, Altbier. Com uma cor acobreada, de sabor amargo equilibrado com um forte maltado e com um belo toque de notas de caramelo.

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

DICA DO CERVEJEIRO
Você por ajustar aromas de ceramelo ou torrados, ajustando o percentual de malte Cara Crystal e malte Black.

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.

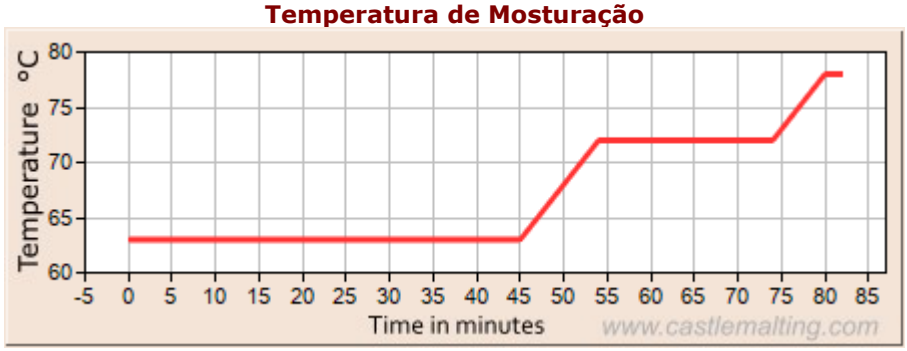
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	44% / 7.6 kg
Château Vienna®	40% / 6.9 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg
Château Cara Crystal	10% / 1.7 kg
Château Black	1% / 0.2 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	35.0 IBU / 115 g
FERMENTO	
SafAle K-97	65 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 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 Magnum.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	11.2°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	80%	FG	2.20°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.