Blond Belga

ABV	6.5%	Cor	13 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição
Cerveja com um sabor rico, complexo, longo aftertaste e, via de regra, baixa carbonatação. Ao contrário da maioria das outras cervejas, a Belgian Blond Beer é servida entre 6 a 10°C.

Serviço:
Copo: Tulipa
Temperatura: 6-10°C

DICA DO CERVEJEIRO
O sucesso dessa receita esta no correto controle das temperaturas de fermentação e maturação.

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.

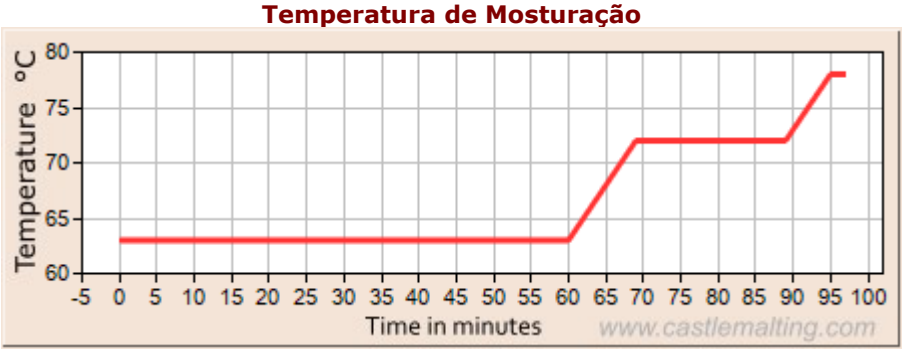
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.7 kg
Château Cara Blond®	20% / 4.7 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 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 60min 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.
Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione H Tradition.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	15.0°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 20°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	77%	FG	3.40°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.4 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.