Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Brown Belga

ABV	6.5%	Cor	58 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição
Uma cerveja equilibrada com um rico sabor doce maltado. Apos degustacao, deixa um gosto sutil de chocolate na boca.

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

DICA DO CERVEJEIRO
Para uma fermentação mais limpa mantenha a taxa de inoculação em 0.75 – 0.8 g/L

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.

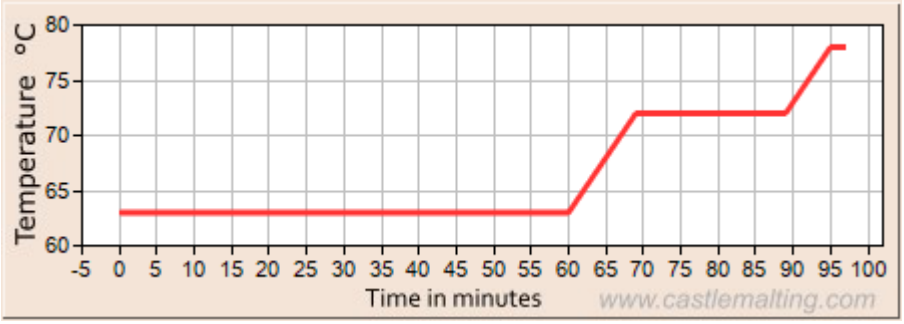
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	50% / 11.3 kg
Château Munich Light®	30% / 6.8 kg
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 kg
Château Crystal®	3% / 0.7 kg
Château Chocolat	3% / 0.7 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 g
AÇÚCAR	
Brown candy sugar	500 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 açúca: Após 50min adicione Candy Sugar.
Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione Perle.
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 **2.7 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