Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Christmas Beer Belga

Receita de cerveja



ABV	8.5%	Cor	75 EBC	Amargor	28 IBU

Descrição
Christmas Beer belga com uma espuma rica e cremosa, sabor levemente picante e um aroma agradável.

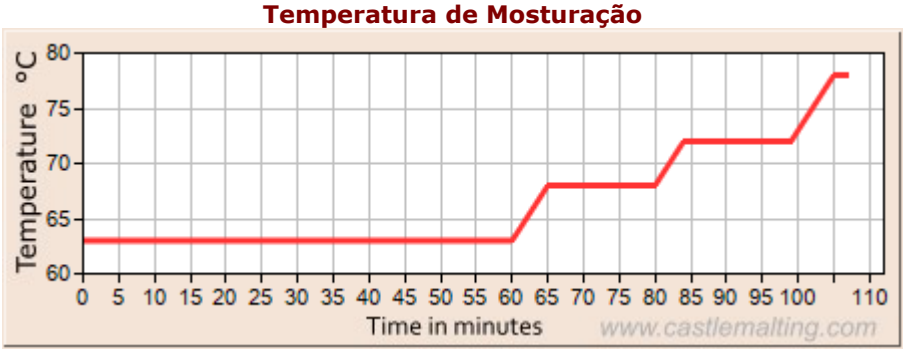
Serviço:
Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para refermentação na garrafa, use o SafAle T-58.

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	56% / 16.4 kg
Château Munich	20% / 5.8 kg
Château Crystal®	12% / 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% / 3.5 kg
LÚPULO	
Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 g
AÇÚCAR	
Dark Candy Sugar	500 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.5 L/kg

Arrie à 63°C
Repouse por 60min à 63°C
Eleve para 68°C à 1°C/min
Repouse por 15min à 68°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 90min.
Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione Admiral.
Adição de açúcar: Após 75min adicione Candy Sugar.
Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione Brewers Gold and Perle.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	18.5°P	Eficiência	80%

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 22°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	3.60°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

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

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