# March Beer Belga

| ABV | 5.5% | Cor | 26 EBC | Amargor | 18 IBU |
|---|---|---|---|---|---|

**Descrição**
A Cerveja de Março (Bière de Mars ou Spring Beer) é a primeira cerveja do ano. Elaborado a partir de maltes e lúpulos de safra fresca, apresenta aromas e sabor suave de frutas, flores e notas sutis de malte torrado e caramelizado. Esta cerveja tem um amargor elegante e bem equilibrado.

**Serviço:**
Temperatura: 4-8°C

**DICA DO CERVEJEIRO**
Mantenha o nivel de carbonatação baixo (2.4-2.6 vol) para aumentar o sabor maltado.

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.

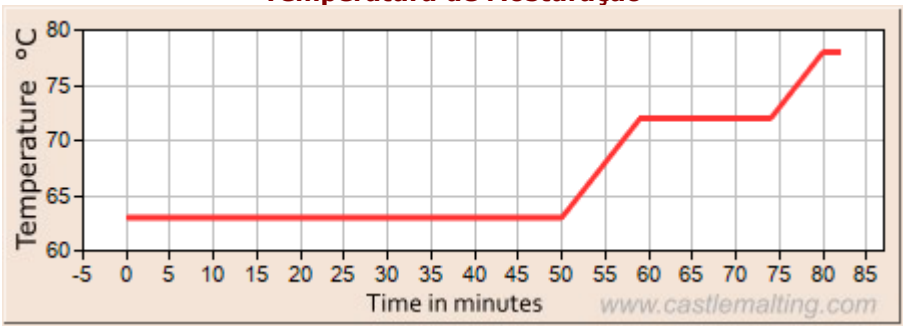
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

# Receita de cerveja

**RECEITA PARA 100L**

| MALTE | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 65% / 13 kg |
| Château Cara Ruby® | 30% / 6 kg |
| Château Biscuit® | 5% / 1.1 kg |
| **LÚPULO** | |
| Magnum (12.0% aa) | 15.5 IBU / 50 g |
| Hallertau Blanc (10.5% aa) | 2.5 IBU / 40 g |
| **FERMENTO** | |
| SafAle S-33 | 70 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 50min à 63°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 60min.
Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Magnum.
Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Hallertau Blanc.
Whirlpool para remover o trub quente

| Evap total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 13.0°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 | 78% | FG | 2.80°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.