Ruby Beer Belga

ABV	6.5%	Cor	37 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição:
Esta cerveja belga tem um sabor profundo de malte caramelo. Bem arredondada e agradável.

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

DICA DO CERVEJEIRO
Para uma maior complexidade adicione 500g de açúcar maskavo 10min antes do fim da fervura e refermente na garrafa com SafAle BE-256.

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.

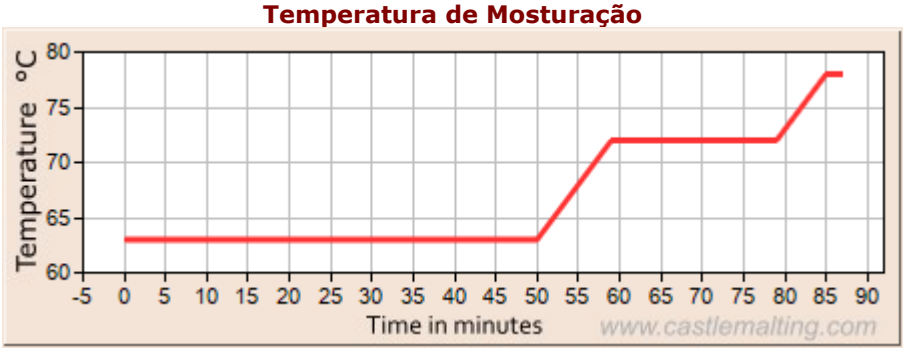
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	66% / 14.4 kg
Château Melano	21% / 4.7 kg
Château Munich	9% / 1.9 kg
Château Cara Gold®	4% / 0.9 kg
LÚPULO	
Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 g
FERMENTO	
SafAle BE-256	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 50min 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 Saaz.
Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione H Mittelfruh.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	14°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 21°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	83%	FG	2.35°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.6 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.