Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Bitter



ABV	4.5%	Cor	34 EBC	Amargor	35 IBU

Descrição
Cerveja cremosa e encorpada. Tem um sabor que permanece agradavelmente na boca. É amarga, mas com um equilíbrio perfeito entre malte e lúpulo. Uma cerveja refrescante.

Serviço:
Copo: Pint Americano

Temperatura: 4-8°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para um final mais seco, use uma taxa de inoculação mais alta (0.65-0.8 g/L)

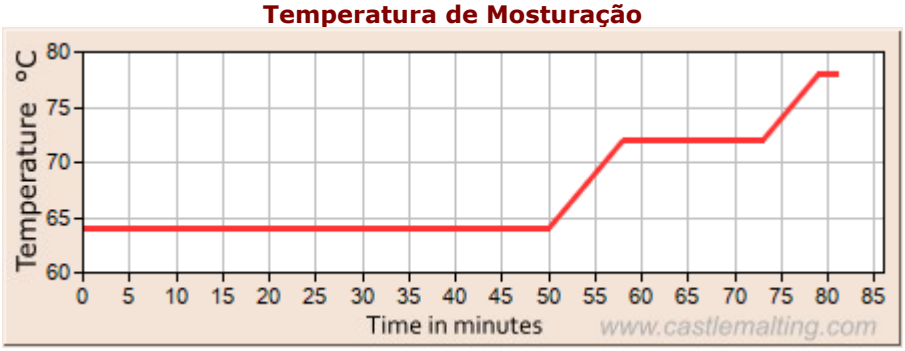
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	60% / 10.1 kg
Château Melano	25% / 4.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 0.8 kg
Château Munich	10% / 1.7 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 g
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 g
FERMENTO	
SafAle S-04	65 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

Arrie à 64°C

Repouse por 50min à 64°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 50min adicione Cascade. Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	6.0%	Volume	100L	OG	11.0°P	Eficiência	85%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto ate 18°C e inocule o fermento. Fermente à 18°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	76%	FG	2.60°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.