CERVEJA BLOND (ESTILO 1)

ABV	7%	Cor	27 EBC	Amargor	25 IBU

Descrição
Uma cerveja dourada com muito caráter de malte e sabores incríveis que vão te encantar.

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

DICA DO CERVEJEIRO
Voce deve explorar o potencial do fermento nessa receita. Sendo POF+, este fermento pode produzir aromas de cravo. Estão voce pode ajustar a relação Ester/4-VG

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.

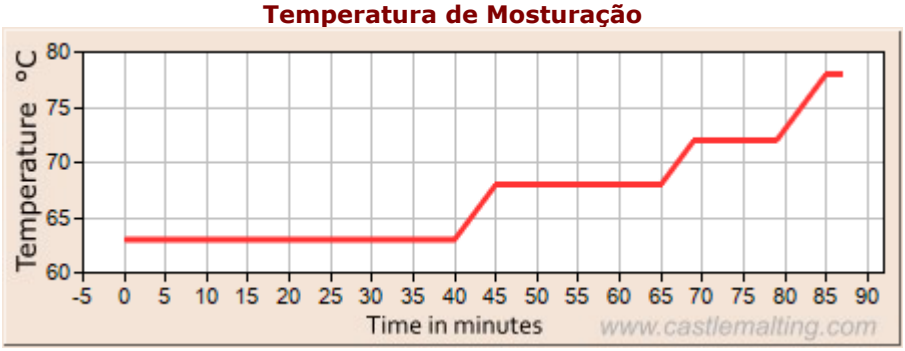
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	38% / 9.1 kg
Château Pale Ale	38% / 9.1 kg
Château Melano Light	20% / 4.8 kg
Château Cara Blond	4% / 1.0 kg
LÚPULO	
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 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 45min 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 220g de Saaz (20 IBU).
Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione 230g de Saaz (5 IBU).
Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	7.5%	Volume	100L	OG	15.5°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	82%	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 **2.8 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie! *Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.