Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Blonde Table Beer

Receita de cerveja



ABV	2.0%	Cor	4 EBC	Amargor	8 IBU

Descrição
A Blonde Table Beer tem uma cor dourada límpida com uma pequena espuma branca e um corpo médio. Tem um aroma moderado frutado e maltado, com baixo teor de alcoolico.

Serviço:
Copo: Flauta
Temperatura: 2-6°C

DICA DO CERVEJEIRO
Atenção especial para a fermentação. Evite autolise do fermento devido a baixa quantidade de açúcares no mosto.

Tambem mantenha a carbonatação media para alta para uma melhor textura.

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 PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	80% / 6 kg
Château Wheat Blanc	13% / 1 kg
Château Oat	7% / 0.5 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 g
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 g
FERMENTO	
SafAle T-58	55 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 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 Magnum.
Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Styrian Golding.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	5.5°P	Eficiência	93%

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO
Resfrie o mosto ate 18°C e inocule o fermento.
Fermente à 18°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 10 dias.

Atenuação	71%	FG	1.60°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.

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