Castle Malting ®

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Cerveja Dark Dubbel

ABV	7%	Cor	73 EBC	Amargor	28 IBU

Descrição:
Esta cerveja escura e complexa. A espuma cremosa tem a fragrância de maltes especiais. O sabor é complexo, frutado com um final fresco-amargo. É uma cerveja equilibrada com uma sensação na boca suave e um aftertaste longo e seco.

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

DICA DO CERVEJEIRO
Eu sugiro refermentar na garrafa.

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.

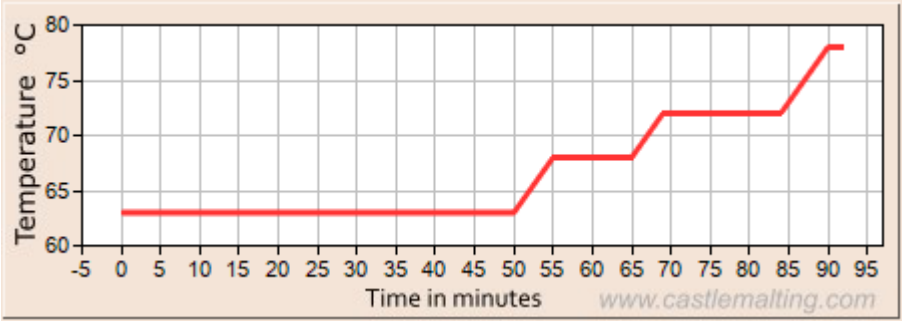
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.9 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	18% / 4.2 kg
Château Special BELGIUM®	18% / 4.2 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g
FERMENTO	
SafAle T-58	80 g
AÇÚCAR	
Candy sugar dark (pieces)	500 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 68°C à 1°C/min
Repouse por 10min à 68°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 açúcar: Após 50min adicione açúcar.
Adição de lúpulo 2: Após 55min adicione Tettnang.
Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	15.5°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 22°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	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.

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