Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Double IPA



ABV	7.5%	Cor	25 EBC	Amargor	65 IBU

Descrição:
Uma IPA fortemente lupulada e com um belo toque maltado.

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

DICA DO CERVEJEIRO
Use apenas pellets frescos de lupulo. Favorecie Sulfato na agua cervejeira (sulfata/cloreto).

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

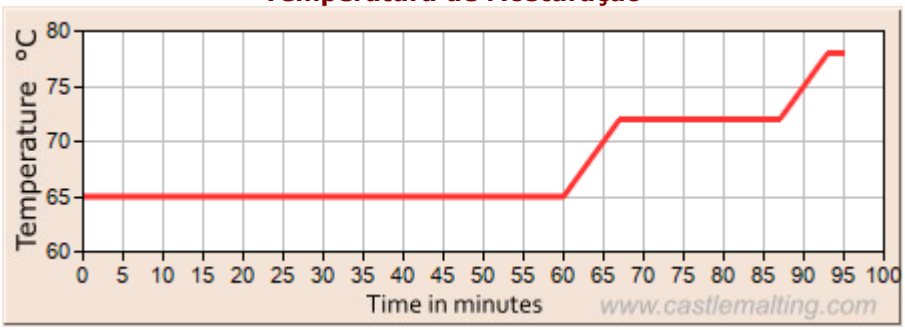
MALTE	
Château Pilsen 2RS	76% / 17.4 kg
Château Munich	10% / 2.3 kg
Château Crystal	4% / 0.9 kg
Château Cara Blond®	10% / 2.3 kg

LÚPULO	
Columbus (16.0% aa)	100 g
Chinook (13.0% aa)	100 g
Centennial (10.5% aa)	100 g

FERMENTO	
SafAle US-05	80 g

AÇÚCAR	
Açúcar	1 kg

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg

Arrie à 65°C
Repouse por 60min à 65°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 75min.
Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione 40g de cada lúpulo (45.5IBU).
Adição de lúpulo 2: Após 45min adicione 25g de cada lúpulo (13.7IBU).
Adição de açúcar: Após 60min adicione açúcar.
Adição de lúpulo 3: Após 70min adicione 35g de cada lúpulo (5.9IBU).
Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	7.5%	Volume	100L	OG	15.7°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 7 dias.

Atenuação	85%	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 **2.7 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