

Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Double IPA

Receita de cerveja





Descrição:

Uma IPA fortemente lupulada e com um belo toque maltado.

Serviço: Copo: Pint

Temperatura: 4-8°C

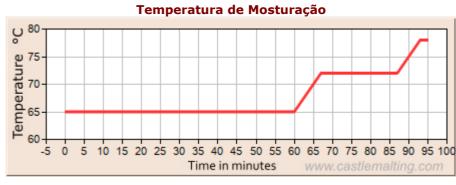
DICA DO CERVEJEIRO

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 FAIGA 1001				
	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		



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 ^o 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