Castle Malting ®

*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

# IPA Inglesa

| ABV | 6.5% | Cor | 22 EBC | Amargor | 50 IBU |
|---|---|---|---|---|---|

**Descrição:**
Um IPA inglêsa bem lupuladA, forte e muito maltada.

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

**DICA DO CERVEJEIRO**
Para aumentar o final maltado e doce, você pode inocular a uma taxa mais baixa (0.5-0.6 g/L).

Também, favoreiça o Cloreto no balaniço Sulfato/Cloreto da agua.

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.

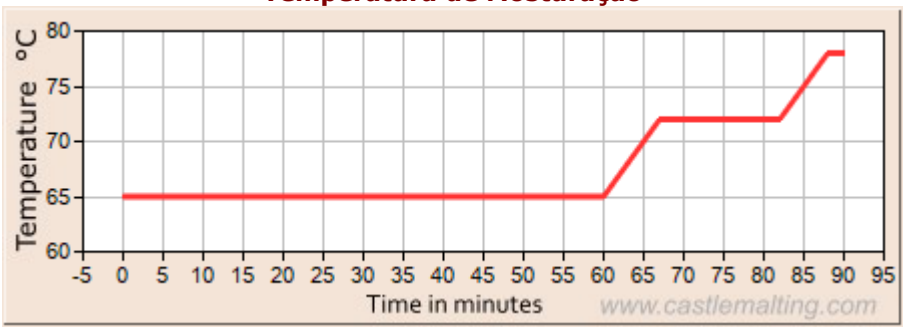
Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

# Receita de cerveja

**RECEITA PARA 100L**

| MALTE | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RP | 85% / 18.7 kg |
| Château Melano | 10% / 2.2 kg |
| Château Cara Ruby® | 3% / 0.7 kg |
| Château Cara Blond® | 2% / 0.5 kg |
| **LÚPULO** | |
| Goldings (6.0% aa) | 43 IBU / 250 g |
| Fuggle (4.5% aa) | 2.8 IBU / 100 g |
| Aramis (7.0% aa) | 4.3 IBU / 100 g |
| **FERMENTO** | |
| SafAle S-04 | 70 g |

**Temperatura de Mosturação**




**ETAPA 1: MOSTURA**
Siga o perfil abaixo:

| pH | 5.3 | Conc | 3.0 L/kg |
|---|---|---|---|

Arrie à 65°C
Repouse por 60min à 65°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 Goldings.
Adição de lúpulo 2: Após 50min adicione Fuggles and Aramis.
Whirlpool para remover o trub quente

| Evap Total | 6.0% | Volume | 100L | OG | 14.5°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 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 7 dias.

| Atenuação | 82% | FG | 2.60°P |
|---|---|---|---|

**ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE**
Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **.2.6 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