



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

## CERVEZA DE ABADÍA OSCURA

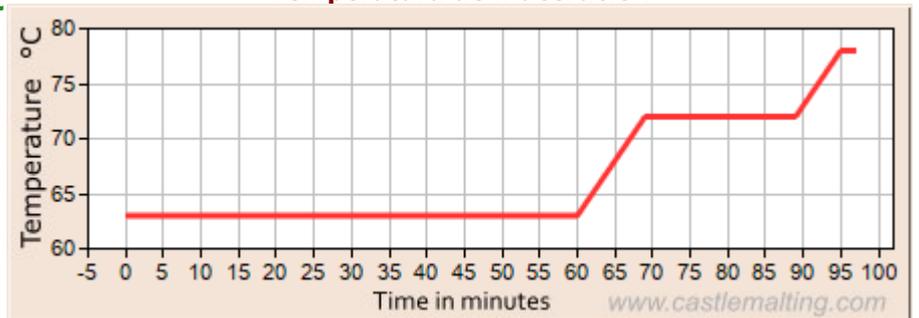


## Receta de cerveza

### RECETA PARA 100L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	34% / 10.1 kg
Château Pale Ale®	34% / 10.1 kg
Château Cara Blond®	15% / 4.4 kg
Château Crystal®	15% / 4.4 kg
Château Chocolat	2% / 0.6 kg
LÚPULOS	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 g
LEVADURAS	
SafAle BE-256	80 g

### Temperatura de maceración



ABV 8.5%

Color 75  
EBC

Amargura  
28 IBU

### Descripción

Una cerveza de carácter con un rico sabor a malta y un amargor bien equilibrado. Deja un regusto sutil a madera quemada.

### Servicio:

Vidrio: Tulip

Temperatura: 4-8°C

### CONSEJO DEL CERVECERO

Para obtener más notas tostadas / chocolate, puede agregar hasta un 5% de Chateau Chocolat.

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza.

Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

### PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.5 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 63°C

Descansar 60min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 20min a 72°C realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

### PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 90min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 minutos, agregue H. Tradition.

Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Tettnang.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	9.0%	Tamaño del lote	100L	OG	17.5°P	Eficiencia	80%
-------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

### PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 21°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación	85%	FG	2.60°P
------------	-----	----	--------

### PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.7 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

\*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com  
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB