

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA DE **VERANO**



Graduación alcohólica 6.0%

Color 8 EBC Amargor **25 IBU**

Descripción:

Cerveza dulce para saciar la sed. Amargor moderado con aromas de naranja, maracuyá y plátano.

Servicio:

Copa: Copa tulipa Temperatura: 4 - 8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Fermente esta cerveza en botella usando SafAle F-2 para carbonatar y hacerla más compleja.

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

Receta de cerveza

RECETA POR 100 L

| | MALTA | |
|------------------------|----------|-----------------|
| Château Pilsen 2RS | | 89% / 17.4 kg |
| Château Wheat Blanc® | | 6% / 1.1 kg |
| Château Cara Clair® | | 6% / 1.1 kg |
| | LÚPULO | |
| First Gold (8.0% aa) | | 17.5 IBU / 80 g |
| Cascade (6.0% aa) | | 2.5 IBU / 80 g |
| Motueka (7.5% aa) | | 2.5 IBU / 60 g |
| Sorachi Ace (13.0% aa) | | 2.5 IBU / 40 g |
| | LEVADURA | |
| SafAle BE-134 | | 60 g |
| | ESPECIAS | |
| C4 | | 10 - |

Cáscaras de naranja amarga 40 g Comino 10 g

Temperatura de maceración **⊘** 80 Temperature 65 69 69 60 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 Time in minutes www.castlemalting.com

PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga el perfil a continuación:

| рН | 5.3 | Mix Ratio | 2.7 L/kg |
|----|-----|-----------|----------|
| | | | |

Macere a 63 °C

Deje reposar 45 min a 63 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 15 min a 72 °C y haga el Test del yodo

Aumente a 78 °C con 1 °C/min

Deje reposar 2 min a 78 °C para triturar

Una vez se haya triturado, filtre y rocíe con agua a 78 °C

PASO 2: EBULLICIÓN

Hierva durante 60 min.

Adición de lúpulo 1: después de 10 min, agregue First Gold.

Adición de lúpulo 2: después de 55 min, agregue Cascade, Motueka y Sorachi Ace.

Adición de especias: al final de la ebullición, agregue las cáscaras de naranja amarga y el comino.

Remueva para quitar la turba.

| Evaporación total | 6.0% | Tamaño | 100L | OG | 13 ^o P | Eficiencia | 85% |
|----------------------|------|----------|------|----|-------------------|------------|-----|
| totai | | uei iote | | | | | |

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 22 °C y eche la levadura.

Fermente a 22 °C durante 2 días y luego suba a 24 °C. Una vez finalizada la fermentación (FG alcanzada y sabores desagradables eliminados, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8 °C y deje reposar durante 1 día y luego retire la levadura. Baje la temperatura a 2 °C y deje reposar durante 7 días.

Atenuación 86% FG 1.80°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Envejezca la cerveza en frío a -1 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **2,6 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. iDisfrute!

*Para la fermentación en botella, agregue 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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account: 193-1242112-48 IBAN: BE11 1931 2421 1248 BIC: CREGBEBB