

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA DE CARÁCTER - 2



Graduación alcohólica 7%

Color 20 EBC Amargor 25 IBU

Descripción:

Cerveza rubia fuerte y especiada con maltosidad firme y un final cálido.

Servicio:

Copa: Copa tulipa Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO

Se puede explorar el potencial de la levadura en esta receta. Como POF+, esta levadura puede producir aromas a clavo. Así que se puede jugar con la proporción Ester/4-VG.

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 | | 78% / 18.4 kg |
| Château Munich | | 20% / 4.7 kg |
| Château Cara Gold | | 2% / 0.5 kg |
| | LÚPULO | |
| Perle (8.0% aa) | | 23 IBU / 100 g |
| Palisade (7.5% aa) | | 2 IBU / 50 g |
| | LEVADURA | |
| SafAle T-58 | | 80 g |
| | ESPECIAS | |
| Canela | | 10 g |
| Anís estrellado | | 3 g |

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN

Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH 5.3 Proporción de mezcla 2.5 L/kg

Macere a 63 °C

Deje reposar 40 min a 63 °C

Aumente a 68 °C con 1 °C/min

Deje reposar 20 min a 68 °C

Aumente a 72 °C con 1 °C/min

Deje reposar 10 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 75 min.

Adición de lúpulo 1: después de 15 min, agregue Perle. Adición de lúpulo 2: después de 70 min, agregue Palisade Adición de especias: después de 70 min, agregue canela y anís

estrellado.

Remueva para quitar la turba

| Evaporación total | 7.5% | Tamaño del lote | 100L | OG | 15.5° P | Eficiencia | 85% | |
|----------------------|------|--------------------|------|----|------------|------------|-----|--|
|----------------------|------|--------------------|------|----|------------|------------|-----|--|

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

Enfríe el mosto a 18 °C y eche la levadura.

Fermente a 18 °C durante 2 días y luego suba a 22 °C. Una vez que se realiza 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 10 días.

Atenuación 82% FG 2.80°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 **2,8 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y consumir. iDisfrute!

*Para la fermentación en botella, agregue azúcar 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