Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA DE TRIGO ESPECIAL

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 6%	Color 35 EBC	Amargor 25 IBU

Descripción:
Esta cerveza de trigo especial se elabora con una levadura lager. Esta combinación única crea una cerveza refrescante y muy bebible con sutiles aromas de fermentación bien equilibrados con notas herbales y especiadas de lúpulo.

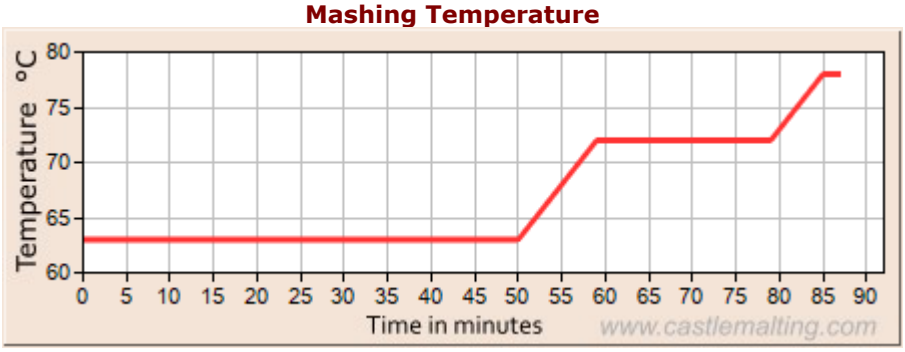
Servicio:
Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Para una mejor filtración del mosto, agregue un 2 % de cascarilla de arroz a la mezcla.
Además, no hay que olvidar que se trata de una levadura lager y las temperaturas de fermentación tienen que ser adecuadas para ella.

RECETA POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	55% / 11.3 kg
Château Melano	22% / 4.5 kg
Château Cara Gold	3% / 0.6 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2 kg
Château Wheat Munich Light	10% / 2 kg
LÚPULO	
Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 g
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 g
LEVADURA	
SafLager S-189	120 g

Mashing Temperature



PASO 1: MACERACIÓN
Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg

Macere a 63 °C
Deje reposar 50 min a 63 °C
Aumente a 72 °C con 1 °C/min
Deje reposar 20 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 10 min, agregue Aramis.
Remueva para quitar la turba

Evaporación total	7.5%	Tamaño del lote	100L	OG	13.5° P	Eficiencia	85%

PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN
Enfríe el mosto a 12 °C y eche la levadura.
Fermente a 12 °C durante 2 días y luego suba a 14 °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 10 días.

Atenuación	82%	FG	2.35°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 **2,8-3,0 volúmenes de CO2.** La cerveza está lista para envasar y consumir. ¡Disfrute!

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

*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