Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA PICANTE

Receta de cerveza



Graduación alcohólica 7%	Color 27 EBC	Amargor 25 IBU

Descripción:
Una cerveza especial de intensidad moderada que tiene una sutil complejidad belga, un sabor ligeramente dulce y un final seco. Viste un color ámbar-dorado con una hermosa cabeza blanca. Agradable toque de aromas a canela, clavo y levadura, así como ligeras notas a malta.

Servicio:
Copa: Cáliz
Temperatura: 4-8 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
También se pueden agregar otras especias a esta receta para hacerla aún más compleja.

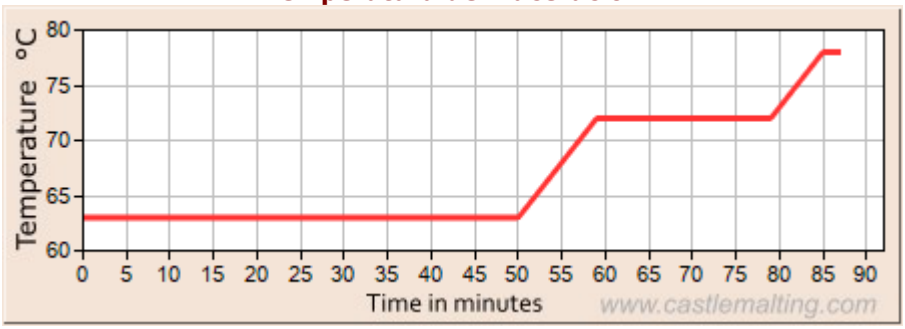
Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las 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 POR 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	80% / 19 kg
Château Melano	15% / 3.6 kg
Château Biscuit	5% / 1.2 kg
LÚPULO	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 g
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
LEVADURA	
SafAle T-58	70 g
ESPECIAS	
Canela	26 g
Clavo	2 g

Temperatura de maceración



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

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 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 60 min.
Adición de lúpulo 1: después de 10 min, agregue Goldings.
Adición de lúpulo 2: después de 50 min, agregue Palisade.
Adición de especias: después de 55 min, agregue las especias.
Remueva para quitar la turba

Evaporación total	6.0%	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 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	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. ¡Disfrute!
*Para la fermentación en botella, agregue azúcar de infusión y SafAle

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