Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

# CERVEZA DE TRIGO TRADICIONAL

| Graduación alcohólica 5.5% | Color 8 EBC | Amargor 28 IBU |
|---|---|---|

**Descripción:**
La cerveza belga de trigo o blanca se considera tradicionalmente una bebida de verano. Se suele consumir como aperitivo con una rodaja de naranja o limón.

**Servicio:**
Copa: Copa de cristal
Temperatura: 4-6 °C

**CONSEJO DEL CERVECERO**
Se puede agregar un 5 % de trigo en copos a esta receta para darle un extra de complejidad.

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.

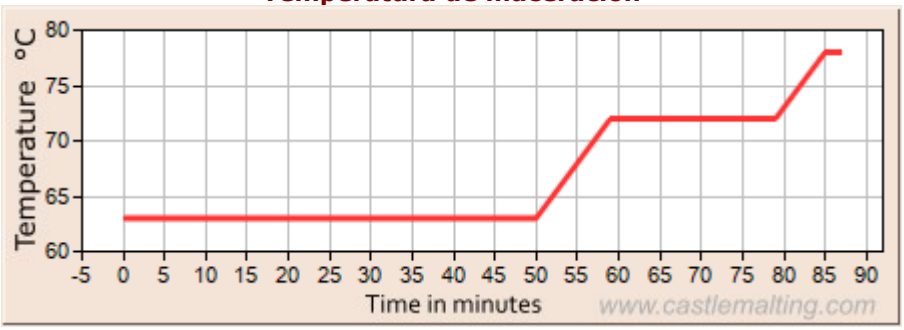
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

## Receta de cerveza

**RECIPE FOR 100L**

| MALTA | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 65% / 12.2 kg |
| Château Wheat Blanc | 35% / 6.6 kg |
| **LÚPULO** | |
| Magnum (12.0% aa) | 26.5 IBU / 80 g |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 1.5 IBU / 80 g |
| **LEVADURA** | |
| SafAle WB-06 | 80 g |
| **ESPECIAS** | |
| Naranja amarga | 10 g |
| Comino | 2 g |
| Cilantro | 1 g |

**Temperatura de maceración**




**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**
Hierve durante 90 min.
Adición de lúpulo 1: después de 30 min, agregue Magnum.
Adición de lúpulo 2: después de 85 min, agregue Styrian Golding.
Adición de especias: después de 85 min, agregue todas las especias.
Remueva para quitar la turba

| Evaporación total | 9.0% | Tamaño del lote | 100L | OG | 12.5° P | Eficiencia | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN**
Enfríe el mosto a 20 °C y eche la levadura.
Fermente a 20 °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 10 días.

| Atenuación | 82% | FG | 2.30°P |
|---|---|---|---|

**PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO** Envejezca la cerveza en frío a 0 °C durante 5 días, elimine la levadura residual y el carbonato hasta **3,0 volúmenes de CO2.** La cerveza está lista para

envasar y consumir. ¡Disfrute!
*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