Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEZA RUBIA DE TRIGO SARRACENO

Graduación alcohólica 6%	Color 12 EBC	Amargor 25 IBU

Descripción:
Cerveza rubia de aroma delicado, perfecta para personas sensibles al gluten que contienen la cebada y el trigo.

Servicio:
Temperatura: 4-6 °C

CONSEJO DEL CERVECERO
Esta cerveza tiene un nivel más bajo de gluten, pero no es «Gluten Free». El trigo sarraceno tiene un poder diastático y un rendimiento de extracto bajos, esto debe tenerse en cuenta cuando se usa para elaborar cerveza.

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.

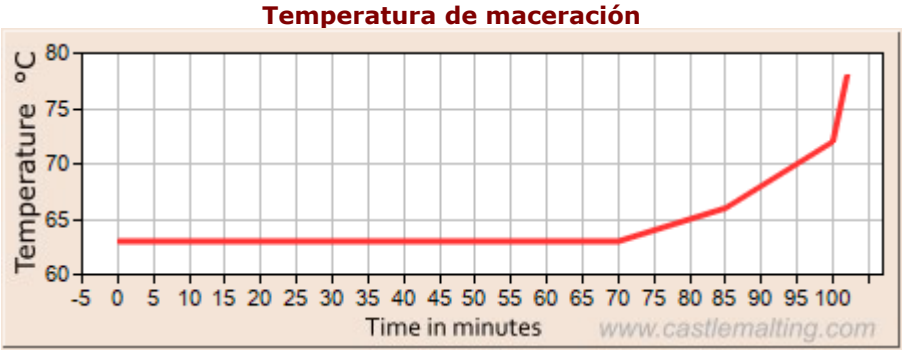
Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

RECETA PARA 100 L

MALTA	
Château Pilsen 2RS	50% / 11.1 kg
Château Buckwheat	35% / 7.8 kg
Château Diastatic Malt	15% / 3.3 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	15 IBU / 50 g
Perle (8.0% aa)	3.8 IBU / 50 g
Polaris (20.0% aa)	6.3 IBU / 30 g
LEVADURA	
SafAle BE-256	60 g

Temperatura de maceración



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

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.2 L/kg

Macere a 63 °C
Deje reposar 70 min a 63 °C
Aumente a 66 °C con 1 °C/min
Deje reposar 15 min a 66 °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 75 min.
Adición de lúpulo 1: después de 15 min, agregue Magnum.
Adición de lúpulo 2: después de 55 min, agregue Perle y Polaris.
Remueva para quitar la turba

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

Step 3: Fermentation and Maturation Enfríe el mosto a 16 °C y eche la levadura. Fermente a 16 °C durante 2 días y luego suba a 20 °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	80%	FG	2.65°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 F-2.