

# Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

## SAHTI BEER



Graduación alcohólica 7.5%

Colour 12 EBC Amargor 13 IBU

#### Descripción:

La Sahti es una cerveza tradicional de Finlandia hecha de una variedad de granos, malteados y sin maltear, incluyendo cebada, centeno y avena. Tradicionalmente, la cerveza se aromatiza con bayas de enebro además o en lugar de lúpulo, lo que le da un aroma y sabor dulce además de los aromas herbales, florales y especiados del lúpulo.

# Servicio:

Vaso: Vaso alto Temperatura: 4 - 8 °C

#### **CONSEJO DEL CERVECERO**

Puede agregar tantas bayas de enebro cuantas quiere. Solo tenga cuidado de no sobredosificar. 25 g/hl dará un buen toque.

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting<sup>®</sup>. 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	76% / 19.4 kg
Château Rye Malt	15% / 3.8 kg
Château Peated	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
LÚPULO	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
LEVADURA	
SafAle S-33	70 g
ESPECIAS	

Bayas de enebro 25 g



## **PASO 1: MACERACIÓN**

Macere y siga la hoja de perfil a continuación:

рН	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg
----	-----	-------------------------	----------

Macere a 62 °C

Deje reposar 45 min a 62 °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 60 min.

Adición de lúpulo: después de 10 min, agregue Brewers Gold.

Adición de especias: después de 50 min, agregue las bayas de enebro.

Remueva para quitar la turba

Evaporación total 6	Tamaño del lote	Tamaño del lote 100L	OG	16.5 <sup>o</sup> P	Eficiencia	85%
---------------------	-----------------	----------------------	----	------------------------	------------	-----

#### PASO 3: FERMENTACIÓN y MADURACIÓN

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	3.30 <sup>o</sup> 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 2,5 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y consumir. iDisfrute!

\*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