



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Cerveza IPA Estilo Belga



Receta de cerveza

INGREDIENTES /HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Munich Light®	7.5 kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl
LÚPULO	
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl
LEVADURA	
Safale S-04	50 - 80 g / hl
Safale S - 04 (second fermentation)	2.5 - 5 g / hl

Gravedad original: 14 - 16 ° PL

Alcohol: 6 - 7%

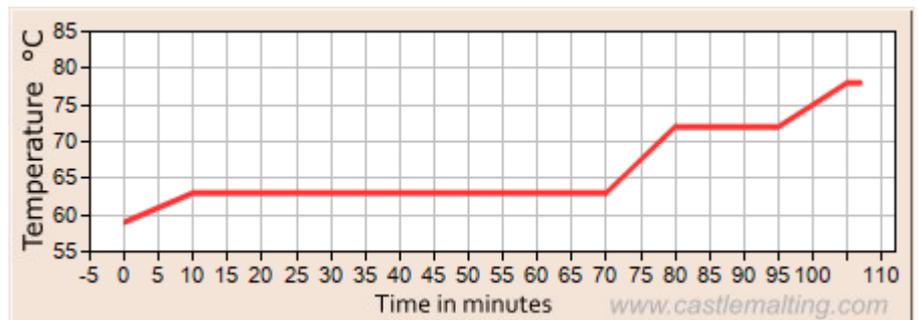
Color: 10 - 15 EBC

Amargor: 38 IBU

Descripción:

La respuesta perfecta para los entusiastas que quieren el carácter de la cerveza IPA combinado con el carácter complejo, afrutado, aromático de las cervezas belgas Pale Ale fuertes.

Temperatura de maceración



Paso 1: Macerar

- Macere en 70 litros de agua a 59°C y aumente gradualmente la temperatura hasta 63°C
- Deje reposar a 63°C durante 60 minutos
- Deje reposar a 72°C durante 15 minutos
- Deje reposar a 78°C durante 2 minutos

Paso 2: Filtración

Separar el mosto de la malta remojada con agua a 75°C

Paso 3: Hervir

Duración: 90 minutos; el volumen de mosto disminuye en un 8-10%. Contando desde el principio de la ebullición, al cabo de 5 minutos, añada Fuggles, al cabo de 80 minutos añada East Kent Goldings, al cabo de 85 minutos añada Willamette

Paso 4: Fermentación

Fermentación a 23°C

Paso 5: Envejecimiento

mínimum 3 semanas a 4°C



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